IL VIAGGIO 20

La Calabria arbëreshë ha una storia nei piatti

La tradizione che arriva dall'Albania resiste in decine di paesi: Civita ne è il centro, con tutti i suoi sapori da scoprire

di ANTONIO SCUTERI

L'INTERVISTA 6

Petrini, la mia madre Terra

Il fondatore di Slow Food parla di nutrimento e piacere del cibo, che devono essere un diritto per tutti; del paradosso della società che mette gli ambientalisti contro gli agricoltori; delle ingiustizie della catena produttiva che vede solo il prezzo più basso

di ELEONORA COZZELLA

I piaceri del
Gusto

DIRETTORE RESPONSABILE: **Eleonora Cozzella**

COORDINAMENTO: **Antonio Scuteri**

REDAZIONE: **Tecla Biancolatte**, **Lorenzo Cresci**, **Lara Loreti**

ART DIRECTOR: **Angelo Rinaldi**, **Francesco Franchi**

GRAFICA: **Marco Fecchio**, **Lorenzo Frosi**

RICERCA ICONOGRAFICA: **Alfredo Albertone**, **Gilda Baldelli**, **Manila Camarini**

RUBRICHE: **Lara De Luna**, **Martina Liverani**

Sede ilgusto.it:
via Lugaro 15, 10126 Torino
E-mail: ilgusto@gedi.it

GEDI News Network S.p.A.
Via Ernesto Lugaro, 15
10126 Torino

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE: **Maurizio Scanavino**
AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE GENERALE: **Corrado Corradi**
CONSIGLIERI: **Gabriele Acquistapace**, **Fabiano Begal**, **Alessandro Bianco**, **Gabriele Comuzzo**, **Francesco Dini**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

PRESIDENTE: **John Elkann**
AMMINISTRATORE DELEGATO: **Maurizio Scanavino**
DIRETTORE EDITORIALE: **Maurizio Molinari**

Titolare trattamento dati: Gedi News Network Spa. Soggetto autorizzato al trattamento dati (Reg. UE 2016/679): il Direttore Responsabile della testata

PUBBLICITÀ:
A. Manzoni & C.
Via Ferrante Aporti 8
20125 Milano

STAMPA E ALLESTIMENTO:
TORINO GEDI PRINTING S.p.A.
Via Giordano Bruno 84
Torino

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI TORINO
Registro stampa nr. 30/2021 del 04.05.2021

PEFC
PEFC/18-32-111
La nostra carta proviene da materiali riciclati o da foreste gestite in maniera sostenibile

IN QUESTO NUMERO

+GUSTO

L'EVENTO 10

Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Il 12 e il 13 ottobre Palazzo Re Enzo, a Bologna, ospita la terza edizione di C'è +Gusto a Bologna. Perché nel cibo, dietro ogni piatto, a partire dalla coltivazione degli ingredienti, c'è arte, artigianato, design

L'INCHIESTA 30

Dalla vigna al bicchiere: Ecco quanto costa il vino

I ricarichi al ristorante spesso fanno discutere i clienti Sono tra i due e le sei volte in più del prezzo in cantina. Vi spieghiamo perché

di JACOPO FONTANETO

L'ESPERTA 48

Se la carbonara finisce in lattina

Ecco perché non farà concorrenza alla vera ricetta, ma avrà successo

di XANTHE CLAY

La religione laica di Madre Natura

di ELEONORA COZZELLA

Celebriamo le storie di chi con piccoli gesti quotidiani o grandi atti rivoluzionari lavora per difendere il futuro del mondo e del cibo

“Tutti noi siamo figli della Terra”. L’espressione è dell’attivista ambientale Vandana Shiva che nella sua lezione ***Earth Democracy*** ha posto l’accento sulla Madre Terra, nostra genitrice. A noi del Gusto piace anche, ugualmente, celebrare il lavoro dei figli, che sul pianeta stanno cercando di rendere meno invasivo il loro passaggio, meno dannosa la loro presenza, meno ingombrante il loro peso. Perché se da sempre si onora madre natura, è anche vero che una madre sta bene se i figli vivono nell’armonia e nel rispetto. È una religione quella del rispetto della terra. Ma laica, perché ci fa rimboccare le maniche qui e ora, senza attendere una ricompensa nel dopo. In questo numero dei Piaceri del Gusto raccontiamo allora le comunità del Cibo di slow food, che salvano insieme ai prodotti anche le tradizioni e quindi le identità dei popoli; le volontarie che in Mozambico insegnano alle giovani madri spesso con pochissimi mezzi materiali, a procurarsi il cibo e a cucinare in modo che i loro bambini abbiano insieme piacere, salute, vero nutrimento; i contadini, i pescatori, gli allevatori, che rinunciano a subitanee possibilità di guadagno per assicurare la sostenibilità e difendere mari, suolo e benessere animale. Si tratta di piccole storie quotidiane o grandi rivoluzioni che messe insieme fanno la differenza perché è vero che una goccia nel mare è poca cosa, ma è anche vero che chi a poco a poco si è portato via un secchiello di sabbia dalle spiagge sarde ha potuto distruggerle. Anche azioni apparentemente insignificanti e singolarmente innocue hanno una ripercussione nel futuro cioè nella vita delle generazioni che verranno dopo di noi.

Per il bene del pianeta è doveroso rendere meno invasivo il nostro passaggio, meno dannosa la nostra presenza

C’è tanto orgoglio nell’azione umana perché se è vero che i figli senza la madre non esisterebbero è anche vero che la madre sempre di più ha bisogno dei suoi figli. È importante riportare l’essere umano al centro della riflessione sulla natura e sul cibo.

Non è vero che la natura starebbe meglio senza di noi. Se la natura fosse priva di presenza antropica forse il panorama sarebbe ancora più bello ma sicuramente non avrebbe la poesia del paesaggio.

IL GUSTO DIGITAL

WWW.ILGUSTO.IT

Siamo tutti i giorni anche online e ogni mese in questo spazio vi indichiamo quali contenuti hanno destato maggior interesse, commenti e condivisioni dei lettori

1 “Alza le chiappe e sparecchia”

DI LORENZO CRESCI

La frase è stata rivolta da un cliente alla cameriera. Il titolare lo ha cacciato dal ristorante. Il fatto è accaduto in un circolo a Pietrasanta (Lu) e ha infervorato gli utenti. Il parere degli esperti: “Non è vero che il cliente ha sempre ragione”.

2 Neo sposo pretende denaro

A CURA DI TECLA BIANCOLATTE

Hanno organizzato un banchetto di nozze fastoso e costoso, quindi gli sposini hanno chiesto a ogni invitato di donare 450 dollari per partecipare alla cerimonia. Il risultato? Gli ospiti non si sono presentati. Lo sposo, il 23enne Hassan Ahmed, si è detto deluso e arrabbiato, sfogandosi su TikTok in un video diventato virale.

3 Assaggi di Nutella plant-based

DI NICOLETTA MONCALERO

Abbiamo provato il nuovo prodotto con ingredienti 100 per cento vegetali: il latte scremato in polvere è stato sostituito con farina di ceci e sciroppo di riso, ma l’effetto finale - sapore e cremosità - è lo stesso. Come le calorie.

IL SONDAGGIO DEL MESE

Cani al ristorante: favorevoli o contrari?

Al netto delle regole esistenti, siete favorevoli o contrari alla loro presenza nei locali? Inquadra il QR code per votare su www.ilgusto.it.

- SÌ
- NO, PER UNA QUESTIONE DI IGIENE E DI SICUREZZA
- SOLO SE DI PICCOLA TAGLIA

L'INTERVISTA

Carlin Petrini: "Ripartiamo dall'educazione"

Il fondatore di Slow Food parla di nutrimento e il piacere del cibo, che devono essere diritto per tutti; del paradosso della società che mette gli ambientalisti contro gli agricoltori; delle ingiustizie della catena produttiva che vede solo il prezzo più basso

di ELEONORA COZZELLA

foto di NICOLA MARFISI/AGF

"Slow Food non rinuncia al suo sottotitolo storico: movimento internazionale per la tutela e il diritto al piacere. Perché non è crapula, non è consumo sfrenato. Il diritto al piacere è coniugato con conoscenza e responsabilità. Ed è questo che rende il mondo della gastronomia davvero interessante".

Carlin Petrini lo dice chiaro durante un'intervista alla vigilia di Terra Madre Salone del Gusto. Ed è una sintesi della riflessione sull'uomo al centro della dimensione sociale e politica del cibo oggi. Una riflessione che è anche un bilancio degli ultimi vent'anni del movimento – questo è un anno di ventennali da celebrare – e l'occasione di definire i pilastri di una nuova coscienza alimentare.

Nel 2004 nasceva l'Università di Scienze gastronomiche, una facoltà innovativa, con uno sguardo internazionale, per offrire competenze larghe con l'umiltà di capire che c'è una tradizione gastronomica che va ben oltre Italia e Francia. Lo stesso anno viene lanciata Terra Madre. Oggi Slow Food è impegnata con una petizione popolare a far fare alla conoscenza un ulteriore passo avanti, spingendo perché l'educazione alimentare sia inserita in tutte le scuole partendo dai più piccoli. È la consapevolezza di un nuovo salto culturale che serve per affrontare le sfide della contemporaneità?

"Sicuramente, di questo c'è bisogno. E riparto dal 2004 perché è stato davvero un anno di rottura. L'impostazione originale di Slow Food si muoveva in un contesto di gastronomia classica, quindi eurocentrico. Il movimento, già Arcigola, era stato fondato a Parigi, nel 1989, nel bicentenario della Rivoluzione francese che di fatto comporta la nascita della ristorazione borghese. Ma le vere radici dei saperi gastronomici sono sempre dentro situazioni di povertà dalle quali nascono piatti straordinari con quel poco che c'è. Così, ecco l'idea dell'Università di Scienze gastronomiche. Nell'intuizione fondativa c'è il principio che il gastronomo francese Brillat-Savarin sintetizzò in maniera sublime nel suo libro "La fisiologia del gusto" del 1825: il concetto di multidisciplinarietà. Dall'altra ci convincemmo che questa visione doveva accompagnarsi a un'attenzione totale al patrimonio alimentare. Ecco allora Terra Madre, con al centro le Comunità del cibo che spalancano le porte alla dimensione internazionale. Venti anni dopo, a tutto ciò si è aggiunta la rete degli ex allievi dell'Università, quasi 4000 provenienti da 100 nazioni. Una diversità che è la ricchezza di Slow Food. E la centralità del cibo, che allora ponemmo come punto chiave, è oggi più che mai uno dei discrimini della politica contemporanea. Da qui si apre il tema educativo. Perché nella società contadina c'era un processo di trasmissione naturale, familiare, di saperi domestici che oggi si è perso e va ricostruito partendo dalle scuole. Da qui la nostra iniziativa. Ma abbiamo anche un altro progetto, che vi anticipo, per il prossimo anno. A fine 2025 sarà il bicentenario della Fisiologia del Gusto e il 3 febbraio 2026 quello della morte di Brillat-Savarin. Che pubblicò il libro senza firmarlo".

> "Con l'Università abbiamo superato la visione eurocentrica della gastronomia"

Certo, era un magistrato, non riteneva adeguato parlare di un argomento poco culturale come era ritenuto il cibo.

"Esatto. Invece il successo del libro fu enorme, secondo, per vendite e traduzioni, solo alla Bibbia. La nostra idea è allora di celebrare a Parigi questi bicentenari seguendo l'itinerario di Savarin. Con due pilastri: da un lato riconoscendo la sua primogenitura del tema della multidisciplinarietà e dall'altra premendo sul concetto delle scienze gastronomiche come scienze di cui tutti i popoli hanno testimonianza e prova. Perché Savarin, a sua insaputa, ha legittimato l'eurocentrismo franco-italiano- occidentale, ma quattro secoli prima di Cristo la cucina cinese era già codificata in 8 grandi cucine regionali! Allora, tutti dobbiamo avere un'attenzione assoluta a questa biodiversità. Si pensi alla recente rivoluzione della cucina peruviana con gli chef Gaston Acurio prima e Virgilio Martinez poi, che arrivano proprio da Terra Madre. Io sono andato nella banlieue di Lima ad aprire la scuola di Acurio riservata ai contadini locali per farli diventare cuochi. Da tutto questo è nata un'identità di cucina peruviana che prima non c'era. Sotto la cenere ce ne sono tantissime altre, pensiamo solo a quelle africane o indiane. Questa è la prateria che la nuova gastronomia deve comprendere e raccontare, altrimenti serve a poco o niente".

Da qui muove la responsabilità per ciascuno di noi, con differenti ruoli, di aiutare a costruire una cultura del cibo nuova e aperta.

"Sì, da qui l'esigenza che la società civile si attrezzi. Perché siamo sostanzialmente inadeguati a rispondere alle domande che ci pongono la politica e la politica culturale. Faccio un esempio. I produttori sono andati a Bruxelles con i trattori a protestare spiegando che lavorano sottocosto. Bene, Ursula von der Leyen, presidente della Commissione europea, ha subito messo da parte le politiche ambientali perché a suo dire, come pure del nostro governo, erano lesive di queste aziende. In realtà il problema è che non hanno remunerazione perché i produttori non fanno i prezzi, che sono invece determinati dal sistema distributivo, primo fra tutti la grande distribuzione.

ANNIVERSARI

Avere vent'anni

L'università di Scienze gastronomiche, Terra Madre, il progetto degli Orti Urbani: un triplo ventennale

Pollenzo

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) è nata nel 2004 da un'intuizione di Carlin Petrini con Slow Food e la collaborazione delle regioni Piemonte e Emilia-Romagna. È stata la prima università al mondo interamente dedicata allo studio del cibo, attraverso la lente della multidisciplinarità. Qui a Pollenzo le scienze gastronomiche hanno ottenuto dignità accademica: nel 2017 infatti il MIUR ha definito due nuove Classi di Laurea in Scienze Gastronomiche basandosi questo modello. In vent'anni di vita si sono laureati 3800 gastronomi, provenienti da 101 paesi del mondo. Professionisti in grado di coniugare le esigenze del mondo produttivo con una visione del cibo che sappia rispondere alle sfide economiche, sociali, ambientali e climatiche attuali.

Terra Madre

La 15esima edizione della più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo "buono, pulito e giusto" per tutte e tutti e alle politiche alimentari prosegue il percorso verso la costruzione di una nuova relazione con la natura, dentro la natura: da sempre l'associazione Slow Food è convinta che il cibo – che rappresenta cultura, condivisione, piacere – sia l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua. Questo percorso è il frutto delle riflessioni avviate e condivise a livello italiano e internazionale con la rete di soci, produttori e artigiani, cuochi, pastori e pescatori, istituzioni, realtà della società civile e partner in quasi 40 anni di storia dell'associazione (è del 1986 la nascita di Arcigola, poi Slow Food Italia) e in 20 anni di Terra Madre.

Orti a scuola e di comunità

Il primo, un cosiddetto *School Garden*, fu inaugurato negli anni '90 in una scuola statunitense a Berkeley, grazie all'impegno di Alice Waters, allora vicepresidente di Slow Food. I più recenti, invece, sono gli orti di comunità, luoghi dove coltivare anche relazioni sociali, inclusione, partecipazione e cittadinanza attiva. Sono cambiati i tempi e le definizioni, ma non la filosofia che già l'orto californiano esprimeva con spirito rivoluzionario: quella di fare educazione (non solo alimentare) sporcandosi le mani di terra. Gli orti, per Slow Food, rappresentano il modo più semplice, poetico e concreto per capire il significato del termine biodiversità, costruire un corretto rapporto col cibo e con tutti gli esseri viventi , comprendere la necessità di preservare le risorse comuni.

E sempre più anche dalle piattaforme digitali che si prendono anche il 20% delle vendite online. Mentre si contrappongono i contadini agli ambientalisti, la grande distribuzione pubblicizza offerte di prodotti agricoli a bassissimo costo che fanno da specchietto. È una situazione scioccante".

Dunque si può produrre in maniera sostenibile per la natura e sostenibile anche da un punto di vista economico. Ma oggi siamo davanti a un cortocircuito politico e comunicativo. Come invertire questa tendenza?

"Si può e si deve attraverso la comunicazione e l'educazione. Non vedo altre strade. Siamo dentro una mutazione ambientale di proporzioni mai viste. E il cambiamento climatico ha nel sistema alimentare una delle prime cause. La produzione di cibo è responsabile del 37% della CO2 emessa. È possibile fermare questa deriva senza avere coscienza di ciò? Continuando con una dimensione, specialmente di tipo gastronomico, che non raccolga la complessità? Nel mondo della gastronomia ci troviamo di fronte a una storica dualità sintetizzabile attraverso due personaggi come Brillat-Savarin e Grimod de la Reynière. Il primo ha affrontato il tema dal punto di vista quasi filosofico; il secondo ha fatto un lavoro straordinario con la conoscenza specifica dei prodotti. Ecco questi due mondi si parlano poco, per cui si tende a vedere o solo l'aspetto gourmand o solo l'aspetto politico ambientalista, mentre sono inscindibili. È tanto vero che Slow Food, malgrado questi cambiamenti, non rinuncia a dichiarare il diritto al piacere. Non dobbiamo perderlo ma coniugarlo con conoscenza e responsabilità".

Cambiare il paradigma intorno al cibo, spostare l'attenzione sul prezzo minimo che i prodotti devono avere, perché dietro il prezzo c'è la tenuta sociale di un sistema, c'è il tema della manodopera clandestina e molto altro ancora. Come singoli cosa possiamo fare?

"Senza esasperazioni, due atteggiamenti potentissimi sono l'attenzione alla stagionalità e alla produzione locale. Ma ciò che manca davvero è la corretta informazione sui processi produttivi. Da dove arriva la materia prima che ho nel piatto? Qui c'è un grande lavoro da fare, attraverso etichette leggibili, ma anche con un'educazione che oggi i cittadini non hanno. Educazione che deve partire dalle scuole di primo grado. Penso all'esperienza degli orti didattici, che in Italia sono ormai un migliaio, luoghi dove nonni e nipoti vanno insieme e i bambini toccano con mano la stagionalità dei prodotti".

> È necessario spostare l'attenzione sul prezzo minimo che i prodotti devono avere

Lei riconosce il valore dei grandi chef, del loro ruolo di ambasciatori di un territorio. Ma spesso l'alta cucina è liquidata come elitaria e non conciliabile con i contadini di Terra Madre e le comunità del cibo. Si possono tenere insieme questi due mondi?

"Certo, sono sfaccettature della stessa famiglia. Però non possiamo nascondere due cose fondamentali. La prima è una questione di genere: non è possibile che l'alta cucina sia per il 95% rappresentata da maschi, che non ci sia un riconoscimento delle donne, del ruolo storico delle donne come pilastro fondativo della gastronomia. Perché quando bisognava pensare a garantire il cibo e la trasmissione dell'alimentazione le donne in ogni angolo del mondo hanno fatto dei capolavori. Allo stesso tempo ci sono questioni che non funzionano, penso a troppi atteggiamenti tranchant per cui o sei un innovatore o sei un tradizionalista. Questa dualità non esiste. Perché, una straordinaria innovazione è una tradizione ben fatta. È un rapporto dialettico dentro il nuovo campo in cui ci muoviamo che è quello del dialogo e della condivisione".

IL FOCUS

Vivere sui prati stabili dove la natura è magica

Luoghi incontaminati, dove ferve la vita e la biodiversità è una realtà da tutelare
Slow Food li ha mappati, messi in rete e oggi sono un Presidio diffuso in tutta Italia
Il malgaro del Caseificio di Primiero (Trentino): "Mucche più sane, latte più buono"

di MARTINA LIVERANI

FEDERICO BONTEMPI

1 Formaggi
I prodotti figli degli animali che pascolano sui prati stabili hanno un gusto più autentico e genuino. Nella foto il caseificio Primiero

FEDERICO BONTEMPI

2 Gli animali
Le mucche che interagiscono sui prati stabili sono portatrici di un benessere a tutto tondo

Esistono i prati, quelli che vediamo distrattamente ogni giorno. Ma poi ci sono i prati stabili, che rappresentano la vera essenza della natura, i prati che sogniamo a occhi chiusi e che evocano un legame profondo con il paesaggio e la biodiversità. I prati stabili hanno un'età, una biografia, tante vite che li abitano, hanno abitudini e geografie diverse, hanno un'identità, spesso un nome. In poche parole sono un ecosistema regolato da un equilibrio antico, dove ognuno ha un ruolo preciso e un compito fondamentale: dalle piante agli animali, ma soprattutto gli uomini. Questi prati si trovano sia sulle Alpi e sugli Appennini, che in collina e pianura, ovunque, però, si stanno riducendo. In montagna a causa dell'abbandono, mentre in pianura per la crescita delle monocolture e l'urbanizzazione. La loro età varia, da pochi anni fino a oltre un secolo, e ospitano una notevole biodiversità di piante, insetti e piccoli animali. Essere un prato stabile significa non venire arato, dissodato, coltivato; significa non aver subito diserbo o trattamenti antiparassitari. Ma non sono del tutto spontanei, il loro mantenimento è affidato soprattutto ai pastori, che li sfalciano o vi fanno pascolare il bestiame.

Slow Food già nell'edizione 2022 di Terra Madre si era fatto promotore di un progetto di salvaguar-

3 **Terra Madre** A Torino al Salone del Gusto sarà possibile degustare prodotti tutelati secondo i principi di Slow Food

A TORINO

Mostra, laboratori e degustazioni

Il progetto del Presidio Slow Food dei prati stabili avrà un ruolo importante in occasione della prossima edizione di Terra Madre e sarà presentato ufficialmente sabato 28 settembre alle 10.30, nell'area "Noi custodiamo Natura". Alla presentazione parteciperanno circa trenta produttori che riceveranno il titolo di "Custode dei prati stabili e dei pascoli". Tra le attività collegate anche un'esposizione di fieni e fiori essiccati provenienti dai prati stabili, laboratori del gusto dedicati ai formaggi e degustazioni di mieli millefiori prodotti dalle api che popolano i prati stabili. "È incredibile come un prato o un pascolo ricchi di biodiversità abbiano a che fare con il nostro cibo, con la sua bontà e la sua salubrità. Ma è molto più che solo cibo, ha a che fare con il nostro futuro e la cura dell'ambiente in cui viviamo – dice Serena Milano, direttrice di Slow Food - Proteggere questo ecosistema vuol dire fare qualcosa per rispondere la crisi più grave di questo periodo: la crisi climatica perchè prati stabili e pascoli sono un ottimo serbatoio di Co2".

NATURA INCONTAMINATA

Formaggi unici dal sapore speciale

Proteggere i prati stabili significa non solo mantenere un prezioso bacino naturale, ma anche garantire la sopravvivenza economica e culturale di intere comunità. Da subito, il Presidio Slow Food del prati stabili ha avuto due partner fondamentali: Il Consorzio del Parmigiano Reggiano e Eataly. Oggi che il lavoro di salvaguardia di questi ambienti naturali è diventato un Presidio, sono stati individuati i prodotti nati dai prati stabili. Il latte proveniente da animali nutriti con le erbe e i fiori di questi prati dà vita a formaggi unici, protetti dal marchio del Presidio Slow Food. Nei punti vendita e nei ristoranti Eataly è possibile acquistare e degustare queste eccellenze. Tra i formaggi proposti troviamo il Castelmagno d'Alpeggio Dop di La Meiro Terre del Castelmagno, lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche prodotto dalla Latteria di Branzi di Guglielmo Locatelli, il Fiore Sardo Dop biologico e il Pecorino Formano biologico del Caseificio Debbene. Da non dimenticare anche il Trentingrana Dop, il Puzzone di Moena Dop e il Primiero del Caseificio Sociale Primiero, tutti d'alpeggio.

FEDERICO BONTEMPI

4 **I paesaggi** I prati stabili, oggi mappati e coordinati secondo un preciso disciplinare, sono diventati un Presidio Slow Food diffuso in tutta Italia

dia dei prati stabili, sottolineando il pericolo di una loro estinzione sia in pianura che nelle terre alte. Oggi quei prati sono stati individuati, mappati, regolati da un disciplinare, messi in rete da un protocollo condiviso, affidati a custodi capaci di tutelarne e tramandarne l'esistenza. Nasce infatti un presidio diffuso, il Presidio dei Prati Stabili, che coinvolge varie regioni e dà vita a prodotti diversi accomunati dal fatto di essere nati da... un fiore.

La salvaguardia dei prati stabili è cruciale per mantenere l'equilibrio ecologico, contribuire alla lotta contro i cambiamenti climatici e sostenere le economie locali, in particolare nelle aree di montagna e collina. I prati stabili rappresentano l'equilibrio ideale tra natura e intervento umano, tra sostenibilità ambientale e produttività economica, e tra futuro e tradizioni antiche. Sono una componente fondamentale dell'identità culturale e paesaggistica delle comunità locali. Tutto ciò è molto chiaro quando si arriva al Caseificio Sociale di Primiero in Trentino, uno dei primi produttori che ha aderito al Presidio con i suoi formaggi d'alpeggio. Lo scenario è quello dei prati alpini, delle Pale di San Martino, le valli fiorite e rigogliose di Primiero e Vanoi.

"Per mungere bene, bisogna pascolare bene - dice Carlo Fontana mentre guarda le sue vacche che ruminano nei prati attorno alla Malga Rolle, in Trentino - In alpeggio, a seconda di dove portiamo le vacche a mangiare, cambia il tipo di latte che otteniamo".

La bravura di un malgaro sta proprio lì: nel saper scegliere, ogni mattina, dove portare le vacche al pascolo, individuare in quale prato c'è l'erba migliore a seconda della fioritura stagionale, del meteo quotidiano e di tante altre variabili. Perché se la vacca mangia bene, produrrà un latte migliore, e di conseguenza un formaggio migliore. Ma, prima di tutto, se la vacca mangia bene e si muove il giusto, resterà in salute.

Carlo ha 43 anni, e ha iniziato a fare il malgaro quando ne aveva 14. Conosce il comportamento della vacche e i prati della valle: sa quali fiori crescono e in che periodo, sa dove l'erba è più appetitosa. "La vacca è un animale molto selettivo, specie quando è al pascolo, non mangia tutto: si nota molto a inizio stagione perché comincia mangiando solo quello che le piace, si sposta nel prato lasciando chiazze qua e là". Non ha tutti i torti, potendo scegliere. Osservare gli animali è un buon modo per imparare comportamenti virtuosi.

> **Produttori di aree diverse del Paese condividono la tutela del paesaggio e degli animali**

Le vacche, per esempio, hanno il senso della famiglia: si riconoscono tra sorelle, si proteggono tra madre e figlia, si rispettano tra generazioni. Ognuna porta il nome che le dà l'allevatore avendo cura di mantenere la regola della stessa iniziale che si tramanda tra madre e figlia, vincolo familiare che si perpetua. "La vacca è l'emblema della pazienza – spiega Carlo - Sono serafiche, vogliono stare serene e si abituano alla routine. Esprimono molto come vengono trattate, sono tranquille quando le tratti con tranquillità".

Per i tre mesi estivi nei quali il malgaro e i suoi aiutanti si trasferiscono in alpeggio, le giornate iniziano molto presto con la mungitura, poi proseguono sui pascoli: una vita di sacrifici che ormai in pochi vogliono fare. Eppure, per la gente di montagna, per chi alleva vacche e fa il formaggio, gli alpeggi sono una risorsa imprescindibile, il primo tassello di una filiera che comincia nel prato. "L'alpeggio è un insieme di tante cose – racconta Alberto Bettega, direttore del Caseificio di Primiero - Fisicamente è una malga, un luogo in quota dove si portano gli animali in estate. Ma prima di tutto, l'alpeggio è una tradizione e una parte importante della nostra cultura. Dobbiamo tutelare l'alpeggio, il luogo e la cultura, di quel territorio. Utilizzarlo in modo corretto, senza sfruttamento, perché sia lì anche il prossimo anno".

Il Caseificio Sociale di Primiero è attivo dal 1981 e si distingue per l'attenzione al territorio, gestendo cinque alpeggi e due agriturismi. Il caseificio lavora con circa 53mila quintali di latte all'anno provenienti da meno di 60 soci, producendo formaggi come il Trentingrana, il Primiero e la Tosèla, oltre a specialità come il Puzzone di Moena di Malga. L'alpeggio, per Alberto, è molto più di un semplice luogo: è una tradizione che preserva la cultura e l'equilibrio del territorio. Questo processo, che include anche un'attenzione particolare al benessere animale, contribuisce alla qualità del latte, che differisce da quello proveniente dalle valli basse grazie all'alimentazione basata su erba di pascoli stabili.

"Il bello di questo Presidio sta proprio nella diversità. Siamo produttori dislocati in aree diverse, ad altitudini diverse, ma il punto di contatto che ci unisce è la gestione, la pratica agronomica. Culture diverse, modi di agire diverso, tradizioni diverse ma che alla fine salvaguardano la stessa cosa – continua Alberto – Un altro aspetto importante, quando parliamo del nostro modo di fare allevamento e di produrre formaggi, è che la trasformazione del latte è solo l'ultima parte. Quel prodotto lo facciamo partendo dal prato, ecco perché è così importante tutelare questa tipologia di prati e pascoli. Anche se per noi sono una piccolissima produzione, quando mostriamo alle persone un formaggio d'alpeggio, basta solo il colore diverso a far capire quanto è cruciale e determinante l'alimentazione dell'animale. E se lo è per l'animale, figuriamoci per noi".

Arte, artigianato, design e innovazione del cibo L'appuntamento con la terza edizione di C'è +Gusto a Bologna è il 12 e il 13 ottobre: storie ed emozioni tutte da assaggiare

SILVIA QUADRINI

L'APPUNTAMENTO

Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Non c'è due senza tre, ed ecco allora il terzo appuntamento con C'è +Gusto a Bologna. Il tema scelto per l'edizione è "Le forme del Gusto: Arte, artigianato, design e innovazione del cibo". Appuntamento come sempre a Palazzo Re Enzo, nel cuore della città, il 12 e il 13 ottobre per una due giorni di storie e emozioni da assaggiare. E con abbinamenti, annate, persone: ogni momento è costruito per far vivere qualcosa di unico ai vostri sensi. Dai talk all'Arena della Pizza, per arrivare al Teatro del Gusto, il calendario si sta componendo con l'arrivo a Bologna dei più grandi personaggi del mondo dell'enogastronomia mondiale.

I dialoghi di Gusto

Massimo Bottura (domenica 13 alle 12) porterà la voce di chi sta sulla vetta mondiale della cucina. In dialogo con la direttrice del *Gusto*, Eleonora Cozzella, lo chef patron Osteria Francescana, founder Food for Soul, UNEP goodwill ambassador parlerà del "Ristorante come Bottega rinascimentale, lo chef come maestro d'arte": un uomo, Bottura che parla di come lo chef non porti in tavola solo piatti, ma idee. Facendo sì che la cucina italiana diventi un punto di riferimento culturale per intere generazioni.

Altro evento clou, il 12 alle 12 con "Il potere della creatività": sul palco l'attuale numero uno della 50 Best Restaurant, Oriol Castro, chef del Disfrutar Barcelona. Perché rompere gli schemi e saper guardare oltre rendendo reali le proprie intuizioni è la chiave del successo. Con lui Joan Crous, artista e fondatore della coop sociale Eta Beta e Francesc Guillamet, fotografo gastronomico.

Di Gusto del Sud parleranno Ciccio Sultano e Gennaro Esposito; il tema del design a tavola sarà affrontato da due big come Davide Oldani e l'architetto e designer Piero Lissoni. Le trattorie contemporanee saranno il tema di un talk moderato da Antonio Scuteri con Irina Steccanella, Marianna Nicoletti e Arcangelo Dandini. E ancora, il tema della cucina in tv con Cristina Bowerman. Poi, visto che la letteratura legata al mondo dell'enogastronomia non più intesa solo come ricettari, ma anche riflessione sui temi sociali sta prendendo sempre più spazio sugli scaffali delle librerie, ecco due appuntamenti imperdibili: quello tutto toscano con lo chef Cristiano Tomei e gli scrittori Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone; e quello sui temi della condizione femminile nel mondo del cibo, con Jessica Rosval affiancata alla giornalista e scrittrice francese Nora Bouazzouni, autrice di un libro – *Faminismo* – che tanto ha scosso gli ambienti stellati e non, accusati di essere una sostanziale espressione di patriarcato, in dialogo con Lorenzo Cresci. Invertendo l'ordine di un classico menu, il tocco di dolcezza è all'inizio della due giorni bolognese: ad aprire la kermesse del Gusto, infatti, sarà il maestro pasticciere Iginio Massari.

L'Arena della Pizza

Torna l'appuntamento con l'Arena della pizza, nel loggiato di Palazzo Re Enzo, e che per l'occasione ospita un forno napoletano, un bancone per la pizza e i tavoli per degustare e per ascoltare. La casa di 11 pizzaioli, delle loro pizze e delle loro storie con Lara De Luna. Un viaggio nel gusto senza soluzione di continuità e senza schemi, organizzato in 6 appuntamenti giornalieri a numero chiuso (massimo 30 partecipanti ognuno) della durata di un'ora e accessibili su prenotazione tramite piattaforma online.

Si parte il sabato: in collaborazione con Mulino Caputo si terrà "Pizza senza glutine, questa golosa

1 Degustazioni
A C'è +Gusto a Bologna un grande spazio è dedicato al meglio del vino internazionale

2 Incontri
Il Salone del Podestà ospiterà mercato e il Teatro del Gusto, con chef e piatti da assaggiare

3 Conoscenza
Attraverso le masterclass sarà possibile gustare e scoprire specialità tipiche della tradizione

SILVIA QUADRINI

SILVIA QUADRINI

sconosciuta", per accendere i riflettori su un settore di grande importanza. Seguirà, con Enzo Bastelli (Basta Pizzeria, a Nola), un approfondimento sulla pizza napoletana contemporanea, e una riflessione sull'importanza della scelta delle materie prime. L'ultimo slot della mattinata, prima della pausa, si tinge di rosa con Petra Antolini (Pizzeria Settimocielo, Settimo di Pescantina) e i suoi meravigliosi impasti. Nel pomeriggio sarà la volta di uno dei pizzaioli più amati del web: Errico Porzio ci racconterà quanto e come si può attualizzare – senza tradirla – la pizza più classica in assoluto. Perché trattare le tradizione "s'adda sapè fa". Tra gli appuntamenti della seconda giornata, da appuntare sul carnet degli assaggi – un po' come in un ballo del gusto, stile Bridgerton – gli approfondimenti con la Mozzarella di Bufala Dop e il suo incontro di magia con la pizza. Dalla capitale 2.0 della pizza – Caserta – arriverà anche Simone De Gregorio (La Bolla) con cui giocheremo su accostamenti improbabili e fiuto per le ricette uniche. Si viaggerà fino alle Marche. Con la panificatrice Francesca Cacci Cescacci racconteremo una regione attraverso la sua focaccia tipica, prodotta con grani locali e lievitazione lenta.

4 Protagonista
Massimo Bottura sarà presente domenica 13 alle ore 12 del talk condotto da Eleonora Cozzella

5 Numeri uno
Sul tetto dei 50 Best Restaurant: sono i tre chef di Disfrutar. Oriol Castro sarà il 12 a C'è +Gusto

6 Fantasia
Salumi, formaggi, vini: sono solo alcuni degli ingredienti che fanno ricche le masterclass

DANIELE SOLAVAGGIONE

JOAN VALERA

Il Teatro del Gusto

La prima novità è già sul palco: a condurre il Teatro del Gusto sarà Francesca Romana Barberini. Con lei nel Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si alterneranno chef come Cristina Bowerman, Cristiano Tomei, David Fiordigiglio e Stefano Salvini. Un'occasione unica per provare un loro piatto, preparato al momento davanti al pubblico. Ecco alcuni degli eventi: sabato 12 alle 12,15 Tomei prepara una ricetta di agro-gastronomia, per mostrare che non esiste la cucina povera. Alle 16,35 (replica il giorno dopo, stessa ora), Salvini ai fornelli preparerà con la partecipazione di Benedetta Frare, responsabile comunicazione Fairtrade Italia, una catalana con zucchero integrale di canna e cioccolato fondente Alce Nero certificati Fairtrade, in un contrasto di frutti di bosco e meringhette di legumi. Domenica alle 12,15 tocca a Bowerman, che porta una ricetta che unisce l'Italia e la Turchia: due Paesi racchiusi in un raviolo, il piatto come ponte fra tradizioni lontane.

PER APPROFONDIRE

A tutta masterclass tra formaggi, olio e vini

A tu per tu con i protagonisti del made in Italy per conoscere e testare il palato
Un mondo di bontà dal Franciacorta al burro fino alla mozzarella di Bufala Dop
E a tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza al mini corso

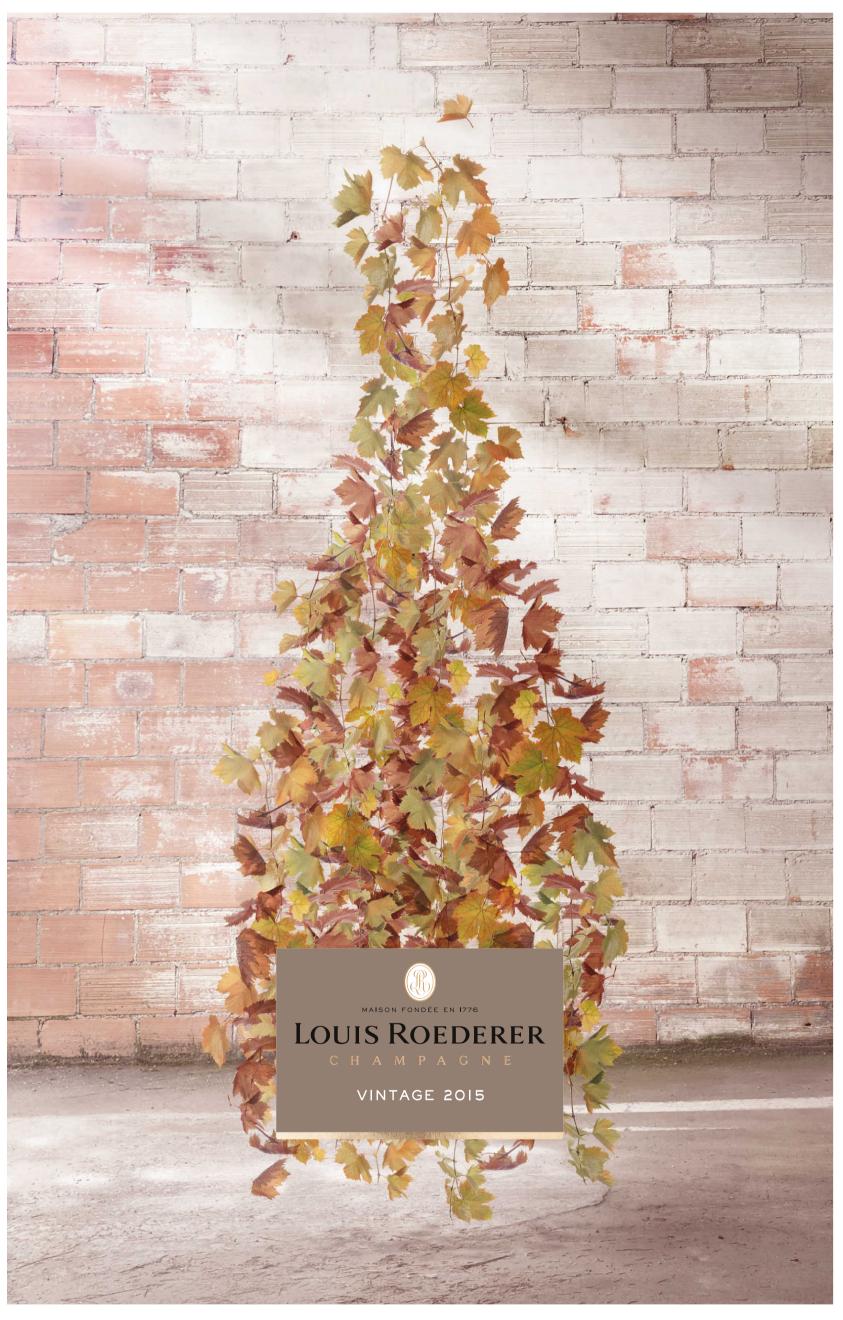
SILVIA QUADRINI

Degustare, conoscere scoprire sapori e storie nuovi, divertendosi. E confrontandosi con appassionati ed esperti. È questo il mood delle masterclass del festival C'è +Gusto: incontri, sorrisi, curiosità. In una location ricca di storia e fascino come il palazzo Re Enzo a Bologna. Due giorni – 12 e 13 ottobre – a tu per tu con il mondo dell'enogastronomia.

Le masterclass, insieme ai Dialoghi, al Teatro del Gusto, all'Arena della Pizza e al Mercato, sono uno dei pilastri della programmazione delle due giornate bolognesi. Occasioni in cui, in compagnia dei maggiori protagonisti del wine&food italiani, e guidati dalle firme del nostro giornale, si potranno percorrere le strade del gusto da punti di vista nuovi e inediti. Ascoltando storie di successo e testando il proprio palato tramite assaggi di eccellenze del made in Italy, e non solo. Qualche esempio? Sabato la famiglia Dal Bianco, titolare dell'azienda Masottina, racconterà la bellezza mozzafiato e la bontà del Prosecco Superiore delle Rive. Nello stesso giorno si potranno scoprire i segreti del successo e del sapore inconfondibile del salame Cacciatore italiano. Un focus speciale sarà dedicato al sale, con la scrittrice Letizia Magnani e il nutrizionista Domenicantonio Galatà, che ci sveleranno anche tutto ciò che c'è da sapere sui surgelati, con la complicità di Orogel. Sarà invece il prof Giorgio Calabrese ad aprirci le porte dell'olio con gli assaggi del consorzio Oliva Sicilia Igp.

Siamo a Bologna la ghiotta, impossibile non assaporare sua maestà la Mortadella Bologna Igp. Fari accesi anche sul burro, con le specialità di Brazzale, e sul Pecorino Romano. Per i più golosi, da provare i tortellini artigianali dell'associazione San Nicola di Castelfranco Emilia (Modena). E se si parla di re e regine, be' fate largo al San Daniele, il prosciutto amatissimo dagli italiani e anche all'estero, eclettico nel suo essere perfetto da solo, nudo e *crudo*, ma anche per il tocco magico che riesce a dare alle ricette in cucina, dai tagliolini agli involtini di carne. Altra eccellenza del Belpaese protagonista a Bologna, la mozzarella di Bufala campana Dop che con la sua generosa bontà si confronterà con abbinamenti inediti.

Nel mondo del vino, spazio allo spumante metodo classico iconico del nostro Paese, il Franciacorta, sinonimo di eleganza ed eclетticità. E poi ci saranno i vini delle Tenute del Leone Alato che vanta cantine in tutta Italia, dal Monferrato alla Valpantena in Veneto fino al Prosecco al Friuli. Per i wine lover da fissare in agenda anche le due masterclass in cui si potranno degustare i vini italiani premiati con le prestigiose medaglie del Concorso mondiale di Bruxelles guidati da Lara Loreti. Al centro dei focus anche le birre di Quality Beer Academy che del sapere che ruota intorno al mondo brassicolo ha fatto la sua mission. Il costo delle masterclass – da prenotare sul sito *ilgustobologna.makeitlive.it* – è di 10 euro e il ricavato sarà devoluto all'associazione Animenta che si occupa di disturbi alimentari. E per sottolineare il valore formativo delle masterclass, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza.

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
VINTAGE 2015

SILVIA QUADRINI

1 Voi, protagonisti Le Facce del Gusto è la mostra che racconterà volti e storie di cibo inviate dai lettori del Gusto

2 Impegno Animenta aiuta chi ha disturbi alimentari. E Il Gusto sostiene l'associazione

L'INIZIATIVA

Le facce del Gusto mette in mostra le storie personali

Quanti volti ha il gusto, che rapporto abbiamo con il cibo che mangiamo, cosa racconta di noi e in che modo noi stessi lo raccontiamo?

Sono le domande a cui vogliono rispondere 21 ritratti, uno per ogni regione italiana, di altrettante persone coinvolte in "Le facce del Gusto. Volti, gesti e storie dell'Italia del cibo", contest lanciato da Coop insieme a *Il Gusto*, la piattaforma dedicata ai piaceri della tavola e del turismo enogastronomico del gruppo Gedi (La Stampa e la Repubblica).

I ritratti dei vincitori – selezionati anche tra i soci Coop da una giuria di esperti guidata dallo chef Fulvio Pierangelini e dall'antropologo Marino Niola – verranno esposti a "C'è +Gusto", il festival della testata. La rassegna, in programma a Palazzo Re Enzo di Bologna il 12-13 ottobre, quest'anno ha scelto il tema "Le Forme del Gusto": quelli degli artisti della cultura gastronomica, i cuochi, ma anche quelli della natura, i prodotti della terra, degli artigiani, dei trasformatori e del mondo del vino.

Tra questi, anche i prodotti Coop che saranno al centro di alcune delle degustazioni previste nel calendario di incontri e masterclass con nuovi importanti protagonisti del mondo del cibo.

Al contest hanno partecipato decine di persone, che vivono in tutta Italia, e che hanno raccontato il proprio rapporto col cibo: un video di 1 minuto e un testo di 1500 battute hanno accompagnato il racconto di un gusto attraverso ricette, paesaggi, volti, gesti.

Un racconto che permette anche di condividere un pensiero, un sentimento, un'idea, un ricordo legato a un piatto, a una ricetta, a un prodotto della tua regione o a un sapore scoperto in un prodotto sconosciuto. Forse era la sfoglia perfetta che solo nonna sapeva stendere o la focaccia fragrante comprata al forno del paese. O magari il dolce tipico della propria città che i turisti amano e hanno reso famoso nel mondo.

Perché quando si parla di un cibo che non solo è buonissimo, ma che racchiude in sé un valore che va oltre il gusto, si parla anche di identità, di territorio, del saper fare degli artigiani e della sapienza dei contadini, ma anche della capacità di vedere il futuro tipica degli innovatori.

I video e i racconti più coinvolgenti sono stati valutati dalla giuria, i vincitori del contest a quel punto hanno posato sul set della fotografa Alessandra Farinelli traducendo così in un'immagine ogni singola storia. E non è finita qui: perché le foto sono diventate la componente portante di una mostra che sarà allestita in piazza del Nettuno a Bologna dall'8 al 13 ottobre, fino alla conclusione della terza edizione di C'è +Gusto a Bologna.

AL CINEMA CON GUSTO

Novità a C'è +Gusto a Bologna: la doppia serata con il cineforum. "Le pellicole del Gusto" sono film dedicati al cibo proiettati al Modernissimo in collaborazione con la Cineteca Bologna. Dopo la proiezione dei film, cineforum con lo chef Cristiano Tomei e la direttrice del Gusto, Eleonora Cozzella. Le date: sabato 12 alle 20 Soul Kitchen; domenica 13 alle 20 Ratatouille.

LA CHARITY

Così Animenta batte i disturbi alimentari

Che cos'è Animenta? È una non-profit che si occupa di disturbi alimentari nella loro complessità. Ed è a loro che Il Gusto ha pensato, decidendo di devolvere a quest'associazione l'incasso delle masterclass che si terranno a Bologna, il 12 e il 13 ottobre, in occasione di C'è più Gusto a Bologna.

"Siamo nati raccontando storie di chi ha affrontato queste malattie. Le storie sono uno specchio in cui ti riconosci, tra i racconti capisci che c'è sempre speranza. Il nostro claim è: raccontare per sensibilizzare. Siamo di base a Roma, ma con le nostre attività arriviamo in tutta Italia e anche all'estero", raccontano i fondatori di Animenta. L'associazione, in questi anni, si è caratterizzata per il proprio lavoro, che parte dalle scuole, con laboratori didattici che hanno come obiettivo quello di accendere una riflessione attiva e partecipata sulla consapevolezza di sé e del proprio corpo, senza dimenticare di porre l'accento sulla tematica "dell'altro", protagonista essenziale del percorso di realizzazione del sé.

Le scuole sono significative, perché sono proprio principalmente i giovani in età scolastica ad affrontare con maggiore frequenza statistica disturbi legati all'alimentazione, come anoressia e bulimia. "Nel corso delle lezioni - raccontano i fondatori di Animenta - i ragazzi dialogano con professionisti che ogni giorno lavorano con i disturbi del comportamento alimentare, come per esempio psicologi, psichiatri, educatori e nutrizionisti e che iniziano un percorso di supporto". In pochi anni sono oltre ventimila i ragazzi in età scolastica incontrati.

E siccome è importante la condivisione per poter superare una difficoltà, ecco un'altra iniziativa di successo come i Let's Eat Together, cene virtuali per passare insieme il momento dei pasti. "Basta una connessione Internet e un dispositivo dal quale collegarsi per poter partecipare alle cene virtuali, importanti perché quando si soffre di un disturbo alimentare il momento del pasto è uno dei momenti più difficili da affrontare. Noi di Animenta crediamo che condividerlo con gli altri possa essere un'occasione per provare ad affrontare le proprie paure e passare una serata diversa".

E se "Lettera al corpo" è un'attività nata insieme ad Ambra Angiolini, sfociata in un progetto teatrale che ha coinvolto alcune ragazze dell'Associazione che attraverso la musica, la danza e la recitazione ha trovato modo di andare oltre il proprio corpo, con i "Laboratori di cucina" ecco l'opportunità di avvicinarsi al cibo un passo alla volta, riscoprendo un rapporto fatto di familiarità, toccando gli ingredienti, combinandoli per cucinare, modellarli e vederli cambiare tra le mani.

Per maggiori informazioni, l'associazione ha un sito visitabile all'indirizzo: https://animenta.org/

INTELLIGENZA NATURALE

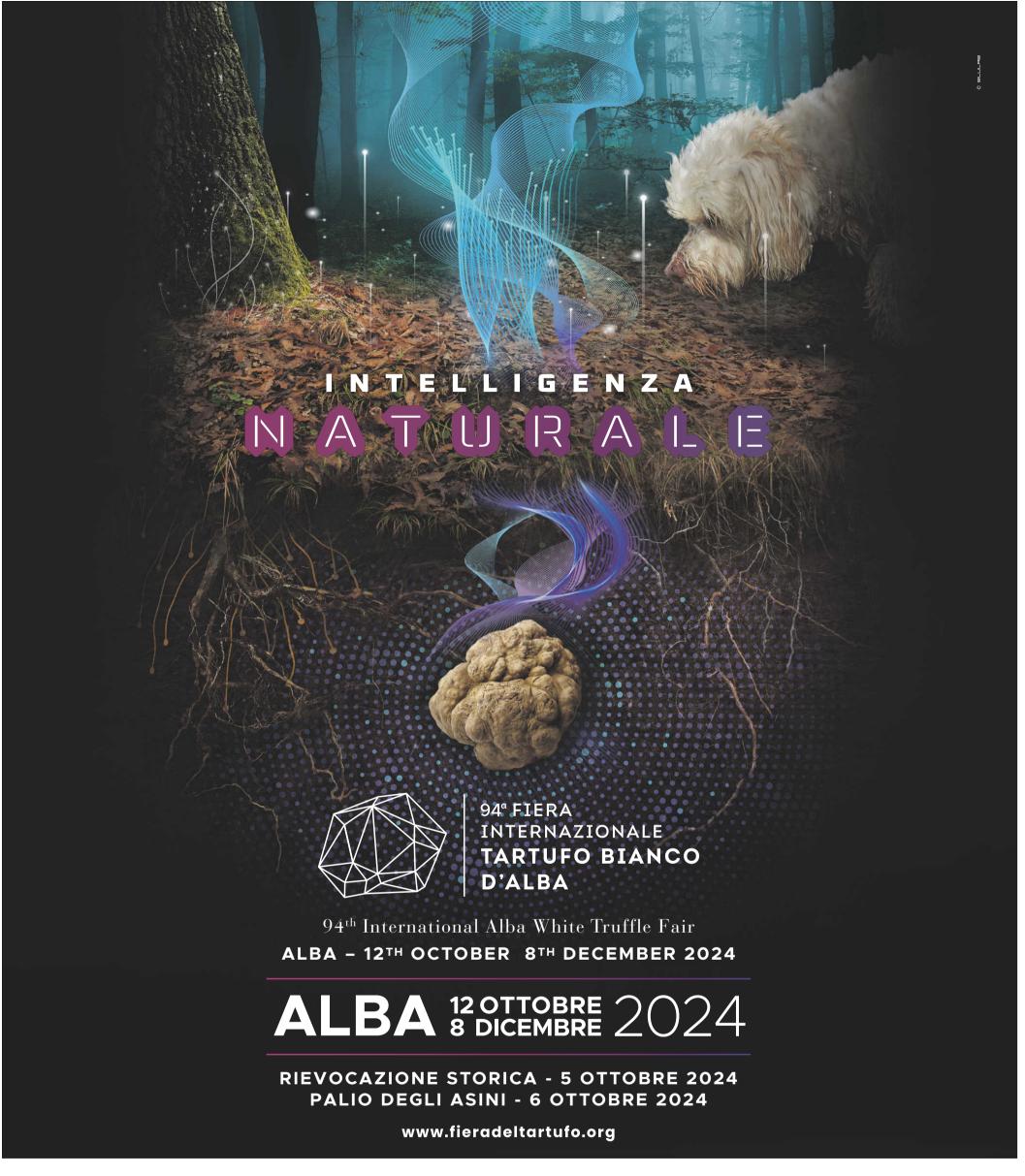
94ª FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

94th International Alba White Truffle Fair

ALBA – 12TH OCTOBER 8TH DECEMBER 2024

ALBA 12 OTTOBRE 8 DICEMBRE 2024

RIEVOCAZIONE STORICA - 5 OTTOBRE 2024
PALIO DEGLI ASINI - 6 OTTOBRE 2024

www.fieradeltartufo.org

CON IL PRINCIPALE SUPPORTO DI

CON IL PATROCINIO DI

MAIN SPONSOR

OFFICIAL MINERAL WATER

IN COLLABORAZIONE CON

PARTNER TECNICI

CARLO FERRARO/ANSA

1 Famiglia
Coop ha coinvolto i propri soci in un format nato nel 2000 chiamandoli a provare e approvare prodotti poi commercializzati con il proprio marchio

2 Qualità
Negli oltre vent'anni dalla nascita dell'iniziativa, Coop ha coinvolto quasi 650.000 soci, facendo provare loro 3.295 prodotti

NEI GIORNI DI TERRA MADRE

Assaggia e approva così Coop valorizza i soci

di GIULIA MANCINI

Il format "Approvato dai soci" arriva in centro a Torino
La voce dei consumatori fa la differenza nei prodotti
Pascarelli: "Non sono solo clienti, ma parte del progetto"

ANTONELLA DI GIROLAMO/AGF

Sbarca a Torino, durante la prossima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, in programma nella città della Mole dal 26 al 30 settembre, il format che Coop porta avanti da quasi venticinque anni: "Approvato dai soci". Per un'intera giornata, sabato 28 settembre, presso Fiorfood in Galleria San Federico nel cuore del centro storico di Torino, si svolgerà la Special Edition by Coop de "Il Gusto del cibo. Assaggia e approva". In mattinata, un'iniziativa aperta a stakeholders e personaggi noti, come Teo Musso, fondatore del birrificio Baladin, e il critico cinematografico Steve Della Casa, in una sessione a inviti, pensata in una ottica di divulgazione del progetto; a seguire tre appuntamenti pomeridiani aperti ai soci Coop (invitati a registrarsi al link *https://www.coop.it/approvato-dai-soci)*.

> Un'intera giornata dedicata alla degustazione per valutare le eccellenze gastronomiche

"Tramite questo format, unico nella grande distribuzione, i soci diventano protagonisti del prodotto – spiega Renata Pascarelli, direttrice Qualità Coop Italia – Le opinioni espresse, inserite in un panel, organizzato secondo regole e criteri definiti, possono cambiare o spostare qualcosa nella formulazione dei prodotti a marchio". Non solo consumatori quindi: i soci fanno parte di qualcosa di più grande, dotato di una grande senso di collaborazione e spirito cooperativo, valori che fanno parte del modo di essere di Coop sin dalla sua nascita in Italia, 170 anni fa.

"Approvato dai soci è un format partito da lontano, nel 2000, proprio perché letteralmente si volevano far approvare dai soci i prodotti a marchio – sottolinea la direttrice qualità – Soci che per noi di Coop rappresentano anche la proprietà della cooperativa, e non solo clienti consumatori. Era, ed è sempre di più, un passaggio importante di partecipazione allo sviluppo e al controllo dei nostri prodotti a marchio". Come ogni iniziativa di successo, 'Approvato dai soci' è cresciuta nel tempo, sia in partecipazione che metodologia, coinvolgendo una platea sempre più ampia ed eterogenea di soci, il tutto sotto una gestione e una supervisione che risiedono nella direzione qualità: "È importante che questa attività venga effettuata con i giusti criteri e secondo un metodo corretto che possa rappresentare e conferire scientificità e validità alla valutazione dei prodotti e ai risultati", prosegue l'esperta. Un passaggio chiave considerando che, in caso di approvazione da parte dei soci, i prodotti a marchio ricevono il bollino che li contraddistingue (apposto in etichetta), altrimenti vengono rivisti nella formulazione e lavorazione per essere migliorati.

In tutti questi anni ne sono stati testati 3295 da quasi 650.000 soci, con sessioni di assaggio e valutazione in presenza, all'interno delle cooperative sul territorio nazionale, e da un anno anche in forma digitale, provandoli a casa, mediante registrazione sul portale nell'apposita sezione.

Qualche esempio? Bresaola di Fassone piemontese da carne 100% italiana lavorata nel cuore della Valtellina, trancio di speck di filetto da Bressanone ottenuto dalla parte più pregiata del maiale con lo stesso procedimento dello speck, pancetta stesa salata e speziata a mano prima della stagionatura in conche di marmo dalla Toscana. Formaggio pecorino di Farindola da solo latte ovino crudo e stagionato in madie di faggio, pecorino di montagna da Gennargentu, provola sfoglia Montalbano a pasta filata lavorata con latte proveniente da piccoli allevamenti e secondo il metodo che la famiglia Calderone si tramanda da generazioni dal 1936. Sono solo alcuni dei prodotti a marchio, della linea Fior Fiore, presenti nella special edition torinese. "Sono prodotti particolari, sia per il profilo sensoriale sia per la filiera e per il vissuto di chi li lavora, ognuno con caratteristiche gustative e di provenienza in linea con i valori che Coop porta avanti da tempo, e con lo spirito de il Salone del Gusto – nota Pascarelli – I salumi provengono da suini allevati nel rispetto del benessere animale, all'aperto, con alimentazione vegetale, e non ogm, e cresciuti senza uso di antibiotici dallo svezzamento". Aspetti che si rispecchiano nei profili organolettici e nell'impegno che Coop persegue lungo tutta la filiera. "Fior Fiore rappresenta per noi l'eccellenza gastronomica. Tramite le referenze della linea garantiamo un profilo sensoriale elevato con prodotti tipici, in quantità limitate e a un prezzo accessibile - spiega la direttrice - Valori coniugati in tutte le linee a marchio. Storia e lavorazione si legano a particolari condizioni locali, con tradizioni che non potrebbero essere svolte altrove".

Il Salone del Gusto diventa così un palcoscenico per il format Approvato dai soci, un ulteriore modo di partecipazione attiva e collaborativa che Coop porta nella kermesse torinese dedicata alla cultura enogastronomica italiana, e non solo. Una presenza attiva al fianco di Slow Food con cui Coop condivide valori e impegno, al punto da essere tra i sostenitori dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) nonché fornitrice dei prodotti della mensa di Terra Madre.

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI

L'AFRICA

La chef rivoluzionaria voleva fare l'avvocata

Ska Mirriam Moteane arriva dal Lesotho dove ha scoperto ogni antica ricetta per poi trasformarla nell'opera omnia della cucina di quest'angolo di continente Da dieci anni protagonista con Slow Food promuove la cultura alimentare locale

di LARA DE LUNA

Una leader. Una donna che da sola ha viaggiato lungo il regno delle montagne del Sudafrica, il Lesotho (interamente oltre il 1400 metri sul livello del mare), per studiare e riportare alla luce la tradizione di un intero popolo.

Una donna coraggiosa, che da giovane voleva fare l'avvocata, e poi ha deciso di cambiare il mondo, il suo e quello altrui, in un modo del tutto diverso. È questo che è e simboleggia Ska Mirriam Moteane, cuoca - scrittrice e imprenditrice - pluripremiata che da anni ha preso sulle sue spalle un intero sistema alimentare, promuovendo un nuovo modo di vivere la terra. E di tramandare se stessi.

Diventata celebre nel 2012, quando si aggiudicò il premio "miglior Libro di cucina gourmand" del continente africano, ha iniziato il suo percorso molti anni prima: quando, cioè, messi da parte i codici legislativi scelse di votare studi e carriera alle scienze alimentari.

Il lavoro l'avrebbe dovuta portare a Johannesburg, dove studiava, ma la tragedia della morte di sua madre in giovane età ha sconvolto la sua vita e l'ha riportata a casa. Fisicamente e con i progetti, tanto che una volta tornata in Lesotho ha scelto che il suo lavoro doveva in qualche modo legato alle sue radici. Appassionata della cucina di sua madre, infatti, la sconvolse scoprire che non esistevano ricettari della cucina della sua terra. Nemmeno uno. E così ha deciso che avrebbe fatto da sé.

Ma come si crea qualcosa che non esiste, in una Nazione che è fatta di montagne altissime? Zaino in spalla, a piedi, visitando ogni villaggio. Arrivando fino alla regina del Lesotho, Masenate Seeiso, che accolse con entusiasmo la sua idea: "Nella mia vita non mi sono mai imbattuta in un libro di ricette per i nostri piatti tradizionali, quando le è venuta l'idea, ho pensato che fosse decisamente geniale".

Nel 2012 – due anni dopo aver aperto la sua Motherland Guest House – ha pubblicato "Cuisine of the Mountain kingdom", ovvero "La cucina del regno delle montagne", un volume dove è riuscita a trascrivere ricette tradizionali che non erano mai state tradotte in forma scritta, di cui non esisteva documentazione, che erano vicine – si può dire – all'estinzione. E che lei ha letteralmente salvato. Il libro le ha portato un premio, il "Best African Cookbook in the World Award ai Gourmand World Cookbook Awards" di Parigi, dove le sue ricette e la semplicità nel tramandare la propria cultura alimentare sono stati valutati e premiati.

E poi ha dato un nuovo sprint, ancora un altro, alla sua vita. Perché il lavoro al servizio della cucina del Lesotho non era finito.

Unitasi a Slow Food circa dieci anni fa, oggi continua il suo lavoro di attivista senza mai abbandonare i fornelli. Anzi, forse proprio attraverso questi. Il suo lavoro come tramite tra i produttori e i suoi colleghi cuochi continua nel solco della promozione della cultura alimentare locale.

A partire dagli approvvigionamenti: "Adoro acquistare dai piccoli agricoltori perché credo che se non li sostengo e non acquisto da loro – ha dichiarato in un'intervista a un quotidiano sudafricano – le loro attività non saranno mai sostenibili". Un lavoro che promuove e mantiene il legame tra lei e la terra che non ha mai lasciato. "Credo che le persone debbano aggrapparsi al loro passato, solo così – anche attraverso il cibo – riusciranno a non perdere la loro vera identità e a non dimenticare la loro provenienza. Spero che un giorno le persone guarderanno indietro e conosceranno ancora quei piatti tradizionali Basotho (questo il nome della popolazione che vive sulle montagne del Lesoto, *ndr*). È questo che voglio ottenere, è per questo che lavoro".

1

2

I NUMERI

600
Protagonisti
È il numero di produttrici e produttori italiani e internazionali che daranno vita al Mercato di Terra Madre

150
Paesi
Giovani attivisti provenienti da 150 Paesi del mondo, racconteranno le proprie esperienze di lavoro e di vita

35
Ettari
Parco Dora è ricavata sui siti dismessi di cinque fabbriche della Fiat e della Michelin, attive fino agli anni Novanta

350
mila visitatori
Nell'edizione 2022 di Terra Madre furono oltre 350mila i visitatori nei cinque giorni di festa a Parco Dora

965
Eventi
In media diventano quasi duecento appuntamenti al giorno, tra talk, degustazioni, cene e laboratori didattici

1 Simbolo Ska Mirriam Moteane è una figura simbolo della cucina africana, ma anche delle condizioni di vita delle donne. Voleva fare l'avvocata, è rimasta in Lesotho promuovendo un modo nuovo di vivere la terra

2 Impegno Sean Sherman, ovvero chef Sioux, oggi è un cuoco e imprenditore che ha portato nel piatto la cultura dei nativi americani. Ed è andato oltre, sostenendo con la sua impresa le tribù, da cui si approvigiona con materie prime

3 Intraprendente Cesar Marin è la terza generazione di una famiglia che ha un'azienda nel cuore del Perù (diventata la prima biodinamica nel Paese) dedita alla coltivazione del caffè. Ha sovvertito un sistema faticoso, riportando la terra al centro

SUDAMERICA

Il caffé che nasce nelle terre rigenerate

Cesar Marin è membro della Slow Food Coffée Coalition e nel cuore del Perù lavora con la famiglia, osservando le più antiche tradizioni: l'uomo, il terreno e gli animali devono lavorare in armonia. "Perché la qualità organolettica non può prescindere dalla sostenibilità"

STATI UNITI

Così il cuoco Siuox porta in tavola la storia dei nativi

Fuori dalla riserva, a Minneapolis, la straordinaria avventura di Sean Sherman che con il suo ristorante racconta nel piatto la cultura di un'antica tribù. E con l'associazione no-profit "Natifs" aiuta la sua popolazione fornendo cibo e acquistando materia prima

È chef Sioux, l'uomo che, uscendo dalla riserva, ha portato nel mondo esterno le tradizioni del suo popolo.

Sean Sherman, con il suo ristorante Owamni di Minneapolis, racconta letteralmente nel piatto la cultura di una delle Tribù più antiche e note del popolo dei nativi americani.

Vincitore del James Beard Award nel 2022 e del Julia Child Award nel 2023, ha messo a disposizione il suo lavoro e la sua persona per creare un nuovo sistema alimentare indigeno, per supportare tutte le cucine delle tribù native, attraverso la creazione e la fondazione del North American Traditional Indigenous Food Systems (NATIFS) e l'apertura dell'Indigenous Food Lab. Dalla tribù alle tribù, passando per la cucina di un ristorante moderno, che diventa mezzo sociale.

L'associazione no-profit NATIFS è stata progettata per poter essere un centro di supporto nevralgico per tutti i ristoratori, catering, food truck, trattorie, ristoranti o qualsiasi altra forma di produzione alimentare possibile, che facessero capo a una tribù nativa. Il tutto per due obiettivi fondamentali, secondo Sherman, per aiutare il suo popolo – e non solo – a crescere e sostentarsi delle proprie tradizioni: creare un accesso facile ai cibi indigeni e veicolare un'istruzione tradizionale che passi anche dal cibo. "Dove sono cresciuto a Pine Ridge (una riversa nel Sud Dakota) – ha dichiarato in alcune interviste – c'era un accesso al cibo così scarso e difficoltoso, che guardandomi indietro ho visto l'opportunità di fare la differenza. O almeno di provarci".

È nato così, in prima battuta, l'Indigeno Food Lab di Minneapolis, a sud della città, dove si trova non solo "un mercato per la vendita di prodotti alimentari tradizionali da agricoltori nativi", ma anche un'aula dove poter trasmettere concetti fondamentali in merito all'alimentazione indigena, da nozioni sulla coltivazione del cibo alla lingua, dalle ricette all'artigianato.

Dal cibo, insomma, a un'istruzione a 360°, con l'alimentazione che si fa fondamento culturale e spina dorsale dell'identità di un Popolo. O di più popoli. Un progetto che è stato pensato e progettato per anni, per poi fermarsi – o quasi – all'improvviso quando è scoppiata la pandemia prima e poi le rivolte di strada che hanno infiammato Minneapolis dopo l'assassinio di George Floyd.

Eppure Sherman non si è fatto fermare. Trasferitosi proprio nel quartiere delle proteste, ha iniziato con caparbietà: "Nei primi tempi servivamo 400 pasti al giorno, portando in tavola cibi indigeni sani alla nostra comunità locale. Poi quei 400 si sono trasformati in 10.000 pasti a settimana", che a quel punto servivano a raggiungere ben nove delle 11 tribù in tutto il Minnesota. È così che è nato l'Indigenous Food Lab, un passo alla volta, riuscendo allo stesso tempo a sfamare le tribù e ad aiutare, attraverso l'acquisto di materia prima – necessariamente – locale, i produttori facenti parte dell'universo indigeno.

Nuove sedi

Oggi, il progetto è quello di non fermarsi nella contea di Hennepin (di cui Minneapolis è il capoluogo, *ndr*), ma di replicare il progetto "lavorando tanto con le comunità tribali quanto con gli imprenditori". E nuove sedi dell'Indigenous Food Lab potrebbero aprire presto in Alaska (Anchorage), Montana (Bozeman) e South Dakota (Rapid City). Con l'obiettivo di arrivare oltre il mare, a Oahu, Hawaii, per poter toccare i nativi americani e gli indigeni di qualsiasi etnia e tribù. E, andando oltre, una visione dei popoli indigeni "su scala globale", grazie anche a un forte interesse, secondo Sherman, verso il trovare "nuovi modi per aiutare e proteggere queste culture per le generazioni future e la creazione di un maggiore accesso a questi cibi culturalmente rilevanti". Un tentativo di scardinare e sovvertire la storia, lavorando lì dove il colonialismo, nei secoli, ha imposto la propria tradizione alimentare, per riportare alla luce – come in uno scavo archeologico – le culture alimentari indigene, per tramandarle al futuro.

L.D.L.

Trecento miliardi di euro di ricavo annuo, con una crescita prevista del 10%. Eppure ancora oggi, nel mondo, quella del caffè è una di quelle colture nei cui campi si annidano più ingiustizie, umane e ambientali. Ed è in questo campo che lavora, rompendo qualsiasi schema, di coltivazione e gestione delle piantagioni, Cesar Marin. Il volto Millenial e rampante di una tradizione lunga secoli.

Membro della Slow Food Coffee Coalition, Cesar (che sarà presente al prossimo Terra Madre - Salone del Gusto) è uno dei tre figli di Dagoberto Martin, fondatore, nel 2006, della Chacra D'dago a Palomar (cuore del Perù, quasi 400 km da Lima verso l'interno del Paese), la prima azienda peruviana a essere certificata (2011) come biodinamica. Il sovvertimento di un sistema faticoso e non umanista, mettendo al posto delle vecchie regole la filosofia lavorativa secondo cui uomo, terra e animali debbano essere in armonia. E rigenerare la terra, non sfruttarla. "Io faccio parte della terza generazione di produttori di caffè – racconta Cesar – In famiglia ha iniziato mio nonno, coltivando con tecniche convenzionali". Poi sotto la gestione di Dagoberto è avvenuto il transito verso il biologico e "dal 2005 siamo andati oltre, per un approccio più olistico. Mangiare sano e coltivare il cibo in maniera sostenibile devono per forza andare di pari passo. La qualità organolettica non può prescindere la sostenibilità ambientale".

Economia circolare

È un binomio che oggi va di gran moda, anche quando le aziende in realtà non la mettono in atto, ma qui siamo molto lontani dal green washing, siamo nel territorio della realtà. Che a volte supera l'immaginazione.

A La Chacra sono banditi i fertilizzanti di qualsiasi tipo, sostituiti – come si faceva secoli fa, seppur con meno tecnologia – dal compost tratto dagli scarti degli animali allevati in azienda. Sugli stessi terreni in cui i chicchi vengono poi raccolti, fermentati, ed essiccati. "Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma": de Lavoisier, padre della chimica contemporanea, avrebbe sintetizzato così il loro lavoro, la loro storia. Che non si ferma ai confini della trattoria, ma – anche – grazie all'incontro con Slow Food ha preso il volo e ha cominciato ad arrivare in ogni angolo del mondo.

L'universo, secondo Paulo Coelho, ha senso solo se troviamo qualcuno con cui condividerlo. E Cesar ha fatto esattamente questo. Dopo aver aderito alla Slow Food alla sua nascita, ha fondato a sua volta la Villa Ricca Sustainable Coffee, un'associazione di attori del territorio che hanno a cuore non solo il caffè in quanto risorsa economica o tradizionale, ma che si prendono cura di tutto il suo indotto e della sua ricaduta sociale.

Diverse personalità, con diverse competenze, per creare qualcosa di nuovo. La Villa Ricca Sustainable Coffee, riunisce infatti torrefattori e ingegneri, coltivatori e commercianti, fino a giungere agli artisti del luogo, nel disegno umano e colorato – come le vasche de La Chacra dove riposa il caffè, dipinte dal fratello di Cesar – di una rete creata in modo da poter fare la differenza in Perù tanto quanto nel resto del mondo, dove le loro idee, i loro lavori e le loro testimonianze arrivano grazie alla rete globale della Coffee Coalition.

E non sono solo parole, ma lotti di caffè a nascere da queste alleanze. Come Armonia, un caffè de La Chacra presentato all'ultimo Salone del Gusto e tostato, per l'occasione, da tre torrefazioni nel Vecchio Continente (due italiane, la Critica Coffee e la Trinci, e una danese, la Nordic Roasting Co.). Diversi angoli del globo, diverse idee ma la stessa filosofia. E un solo caffè.

L.D.L.

RENATO VALTERZA/AGF

C come Castagne
I castagneti sono una risorsa millenaria per ripensare le Terre Alte. E sono il tema di un talk (ore 18 del 27 settembre, ingresso gratuito) per conoscere gli alberi e il frutto. Le castagne hanno caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche, la capacità di conservarsi a lungo, sono versatili e possono diventare farina, pane, pasta, dolci. E i prodotti di scarto? Foglie, corteccia, cupole spinose e gusci sono concentrati di composti bioattivi e potenziali ingredienti per la cosmetica, la farmaceutica e l'integrazione alimentare. La rete Slow Food dei castanicoltori fa il punto sul percorso fatto e sulle sfide future.

D come Dessert
Voglia di dolci? Segnatevi questo appuntamento gratuito con "la Pasticceria della tradizione", il 29 settembre alle 15. Degustazione di prodotti dolciari a cura di Ascom – Epat Sezione Pasticcerie.

E come Erbe spontanee
Quelle di Puglia vengono valorizzate nell'incontro (a pagamento) del 26 settembre alle 18. Un laboratorio che vale un viaggio esperienziale tra le 100 sfumature di verde di Puglia. E due pietanze che hanno protagoniste le erbe campestri e condimentarie: polpetta di pane alle erbe spontanee; frisella di farina integrale, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, acetosella e cacioricotta di capra Garganica

F come Formaggi
Tanti formaggi, anche da abbinare. Per esempio con la birra. come proposto da QBA (26 settembre, ore 12,30 e poi alle 15,30): un viaggio con la Latteria di Branzi 1953 e i loro agrì di Valtorta Presidio Slow Food, stracchino all'antica delle Valli Orobiche Presidio Slow Food, formaggio Tipico di Branzi stagionato 8 mesi e Storico ribelle Presidio Slow Food annata 2023. Alle 14,30 del 26, la scoperta con Paolo e Roberto dell'azienda agricola Pertusio di un formaggio unico, stagionato in grotte di tufo del 1200, nel comune di Monteu Roero: il Tufo.

G come Gusto
Scopri, gusta, esplora è la serie di appuntamenti

DOVE TROVARCI

Il Gusto al Salone

Il Gusto – l'hub dedicato all'enogastronomia del gruppo Gedi – sarà tra i protagonisti del Salone del Gusto - Terra Madre di Torino. Lo sarà con un proprio stand nel quale sarà possibile conoscere l'attività giornalistica svolta dalla redazione: dai contenuti per i tradizionali prodotti cartacei alla realizzazione del sito www.ilgusto.it fino all'intera attività multimediale. La direttrice del Gusto, Eleonora Cozzella, modererà (il 28 settembre alle 18,30) l'atteso dibattito "20 anni di orti Slow Food!" con la cuoca e saggista, Alice Waters, attivista per l'educazione alimentare e proprietaria del celebre Chez Panissedi Berkeley, California. Con loro, Michele Romano, formatore Slow Food, e Cristina Bertazzoni, formatrice psicosociale. Introduce: Barbara Nappini, presidente di Slow Food.

GLI APPUNTAMENTI

Ecco l'alfabeto di Terra Madre

Dalla A di agnolotto alla Z di zoogala, tutto il mondo a Torino
Il Salone del Gusto è l'occasione per conoscere tradizioni e storie con il cibo "di casa" e quello che salva natura e popolazioni

di LORENZO CRESCI

La curiosità è l'ingrediente principale per vivere al meglio il Salone del Gusto - Terra Madre di Torino, dal 26 al 30 settembre. Gli appuntamenti sono centinaia – 794 per la precisione – così come gli stand tra i quali girare alla ricerca di storie, tradizione, sapori, saperi, assaggi, desiderio di fare scorta per poi stupire, a casa, con ingredienti nuovi. Perché Terra Madre è l'universo concentrato al Parco Dora di Torino, è integrazione, è novità. Proviamo allora ad azionare la bussola per seguire un ideale percorso di scoperta.

A come Agnolotto
Giochiamo in casa, in Piemonte, con la Camera di Commercio di Torino e l'Associazione macellai di Torino. Due primi di carne, il tortello e l'agnolotto, verranno proposti (26 settembre, ore 19, evento gratuito) dai maestri macellai Luca Rosso e Antonio Chetta.

B come Bevande
Quelle botaniche fermentate sono protagoniste per più giorni alle 11 e alle 15 (evento gratuito): opportunità di assaggiare le bevande No-Lo (No e Low alcohol) create con miscele di tè, frutta, amari, spezie e legni. Grazie al progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo verrà ricreato un mini laboratorio dove assaggiare quattro diversi proxies (bevande fermentate analcoliche progettate per offrire una complessità gustativa che ambisce a essere simile a quella del vino) per indagare il profilo sensoriale di questi prodotti.

organizzati da Slow Food. Provate quello del 28 settembre alle 10 allo stand di Slow Food Taitung, Taiwan per gustare cibi e bevande della cultura alimentare di Taitung. Quali? Cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile.

H come Hummus
L'hummus di fagiolo Casarucciaru di Scicli è tutto da provare. Ed è uno degli antipasti di una gustosa cena conviviale con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, all'Osteria Cascina Fossata, ad Ala di Stura alle 20 del 26 settembre.

I come Irpinia
Un'area geografica da scoprire attraverso i vini: Fiano di Avellino Ris. Neviera di Sopra 2019, Rocca del Principe; Fiano di Avellino 2016, Pietracupa; Greco di Tufo Ris. Miniere 2018, Cantine dell'Angelo; Greco di Tufo Ariella 2018- Feudi Studi, Feudi di San Gregorio; Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2018, Cantine Antonio Caggiano; Taurasi 2017, Boccella Rosa. Un giro nello stand campano val sicuramente la pena.

L come Lievito madre
Un podcast per spiegare le parole del cibo. Il 27 settembre alle 12,30, quello di Eugenio Signoroni, gastronomo, curatore delle Guide Osterie di Italia e Birre d'Italia. Nei sei episodi in uscita sulle principali piattaforme di streaming si approfondiscono alcuni dei temi e dei termini più noti come denominazioni d'origine, prodotti senza glutine, lattosio, zucchero...

M come Mandorla
Quella di Toritto da 20 anni è Presidio Slow Food. Alle 10 del 28 settembre (a pagamento), ecco la storia raccontata da Emilia D'Urso e lo show cooking dello chef Francesco Paldera della Masseria Storica Pilapalucci. In tavola: capunti di grano arso Senatore Cappelli con pesto di mandorle di Toritto, burrata, buccia di mandorle disidratate e infuso di pompelmo rosa purea di fichi d'india affumicata con guanciale di suino nero pugliese rosolato e mandorle tostate; latte di mandorle al cucchiaio con cremoso di percoche al rosato pugliese.

N come Nocciole
Quelle piemontesi, che buone. Da provare allora la torta di nocciole con crema pasticcera che sarà proposta dal ristorante Bel Deuit il 26 settembre alle 13,30 dai ristoratori aderenti al circuito Mangébin: piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino e menu da gustare. Schiciola spuma di tomino e bagnetto verde (di Rosso Rubino), Tajarin ai 40 tuorli con burro d'alpeggio e timo (di Locanda del Cont), Lingua di fassona in due cotture con salsa rossa, verde (di Vitel Etonne).

O come Orecchiette
Ricchitell, stacchioddi, strascinati sempre orecchiette sono: ecco l'appuntamento goloso (29 settembre ore 13, a pagamento) con la pasta fresca. Preparazione di orecchiette Puglia style e storie di produttori (di grano) resilienti. Non solo orecchiette, ma anche maccarruni, strascinati, focacce, cazzatedde e panzerotti.

P come Pane
Fulvio Marino è mugnaio, fornaio e personaggio televisivo. E nel libro "Tutta l'Italia del pane", assieme a Slow Food, racconta il Belpaese attraverso i classici della panificazione reinterpretati per il forno di casa. Appuntamento il 27 settembre alle 18,30.

IL FOCUS

Le aziende biodinamiche

Tra le presenze a Terra Madre c'è quella dell'associazione Demeter: lo stand ospita aziende biodinamiche certificate e sarà quindi l'occasione per assaggiare e acquistare prodotti Demeter. Invece, all'interno dello spazio espositivo, c'è un'area dedicata a seminari e workshop per conoscere gli ambiti della biodinamica: dalla fertilità del suolo all'orto terapico, dagli infusi e le essenze fino al rapporto con gli animali. Tra gli eventi, la conferenza sui 100 anni della biodinamica, "L'agricoltura che coltiva benessere", che si svolge nella Stutchbury Arena il 27 settembre alle 15. Ma anche l'aperitivo biodinamico (nello stand, il 26 e il 27 alle 19,30) e anche la merenda biodinamica (29 settembre, ore 16) con Enrico Zagnoli e il suo miele biodinamico.

MASSIMO PINCA/AGF

1 Per tutti
Terra Madre è adatta dagli 0 ai 100 anni: tante le iniziative per i bambini

2 Un mondo
Chef e coltivatori provenienti da altri continenti, per conoscere la cucina di tutti

3 Il rispetto
La ricchezza della terra sta negli ingredienti coltivati secondo la tradizione

GIULIO LAPONE/AGF

LE DATE

Terra Madre - Salone del Gusto è curato da Slow Food e si svolge ogni due anni a Torino. L'edizione 2024 è in calendario dal 26 al 30 settembre al Parco Dora con questi orari: giovedì 15-23:30; venerdì-domenica 10-23:30; lunedì 10-18
Il Mercato italiano e internazionale: giovedì 15-20:30; venerdì-domenica 10-20:30; lunedì 10-18.
Cucine di strada, food truck, enoteca e birrifici artigianali: giovedì 15-23:30; venerdì-domenica 12-23:30; lunedì 12-18. L'ingresso è gratuito.

Q come Quinoa
Quella cilena è protagonista in un laboratorio del Gusto condotto dalla produttrice Andrea Carolina Oyarzo Mansilla. Quinoa non è solo ingrediente, ma buona pratica per la coltivazione.

R come Radìc di mont
Il radicchio della Carnia è da gustare. La Regione Friuli-Venezia Giulia proporrà i suoi prodotti migliori, tra cui questo tenero radicchio selvatico, il radìc di mont appunto, da consumare in insalate o frittate. I germogli sono messi nei vasetti di vetro e ricoperti di una miscela di olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino e consumati tutto l'anno.

> Mandorle, semi e nocciole sono la ricchezza di interi territori, nel Vermouth c'è la storia di Torino

S come Semi
I semi: le meraviglie del semenzaio è l'evento del 27 settembre alle 15 (gratuito). Nell'Orto in una stanza uno spazio è occupato da piccoli e importantissimi semi. Dalle infinite varietà di pomodoro alle informzioni praiche per realizzare e mantenere un semenzaio. Ne parla Remo Baudino Bessone.

T come Tè
Dalla foglia alla tazza: un viaggio nel tè e negli infusi di erbe. L'appuntamento alle 17,30 del 27 settembre è l'occasione per scoprire un mondo, quello del tè e degli infusi di erbe attraverso le parole dei produttori che coltivano, raccolgono e lavorano queste piante. Contadini che bilanciano i metodi tradizionali con le pratiche moderne per garantire la massima qualità del prodotto.

U come Uova
Ce ne sono tante a Terra Madre, quelle di galiña piñeira arrivano dalla Spagna e sarà possibile degustarle cucinate dalla chef galiziana Begoña Vázquez il 28 settembre alle 16.

V come Vermouth
Siamo a Torino e allora scocca l'ora Vermouth. Nello stand della Camera di Commercio (26 settembre ore 18, evento gratuito), i locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico liquore torinese con prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Affini.

Z come Zoogala
Un viaggio in Ghana, con l'insalata indigena raccontata e fatta assaggiare dal Ghana Food Movement (28 settembre, ore 13). Lo chef Wisdom Abiro, indigeno di Bolgatanga, è a capo del Ghana Food Movement, una rete di agricoltori e cuochi, scienziati, nutrizionisti, imprenditori impegnati a illuminare il potenziale del cibo ghanese. Prodotti come baobab, moringa, fonio, sorgo, noce tigrata, dawa dawa, karitè e insalata Zoogala (Fonio moringa), un cibo di strada che in Africa occidentale si consuma in qualsiasi momento della giornata.

IL REPORTAGE

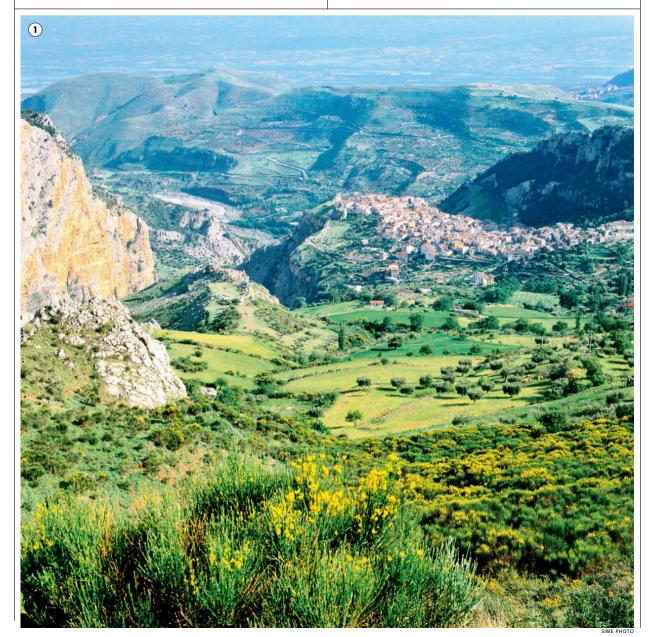
Nella Calabria che mangia all'arbëreshë

La cultura albanese batte forte nella gastronomia così a Civita si gustano primi come il Rrashkatjël, Kaciq te graza me dafin (agnello) e i deliziosi Dromësat

di ANTONIO SCUTERI - *inviato a Civita (Cosenza)*

Il canto si libra nell'aria, solenne, armonioso, mistico. Il sacerdote, dalla voce tenorile, sguardo rivolto al crocifisso, volge le spalle ai (pochi) fedeli presenti sulla navata della Chiesa Matrice di Santa Maria Assunta. L'italiano si alterna al latino, e al greco, in questa solenne messa cantata di rito bizantino che durerà due ore.

Fuori, sotto il sole implacabile di una domenica d'agosto, il paese sonnecchia, quasi in letargo in attesa di una frescura che arriverà solo molte ore più tardi. Siamo a Civita, in provincia di Cosenza, alle pendici del Pollino. Però il nome con il quale gli abitanti chiamano il loro piccolo paese è Çifti. Non è dialetto calabrese, ma idioma arbëreshë, la lingua degli albanesi d'Italia. Una parola che significa (forse, ma ci sono varie teorie) "aquila". Ipotesi avvalorata dalla provenienza dei fondatori, l'Albania, il cui simbolo è appunto il rapace, e resa ancora più suggestiva dalla posizione del borgo: incuneato tra alti canyon, accessibile in passato solo con una mulattiera. Impervio, proprio come un nido d'aquila.

Come che sia, Civita-Çifti è uno 32 i centri arbëreshë sparsi nella regione: ventisette in provincia di Cosenza, tre in provincia di Crotone, due in provincia di Catanzaro. Non è il più grande (meno di 1000 abitanti) ma di sicuro il più affascinante (o almeno uno dei più belli, per non far torto a nessuno...). Noto come il "borgo delle sette meraviglie", ha molte frecce al suo arco, dalle maestose Gole del Raganello all'inquietante Ponte del Diavolo, fino alle bizzarre case Kodra, dalla facciata antropomorfa.

Ma, in quest'area benedetta dalla natura, Civita è anche una capitale del buon cibo. Soprattutto grazie al matrimonio tra i sapori tipici calabresi e le influenze della cultura gastronomica albanese, che danno vita a una cucina che potete mangiare qui, e solo qui. Certo, anche negli altri comuni che di questa tradizione fanno parte, ma questa concentrazione di trattorie, botteghe e ristoranti di qualità non la troverete altrove.

> Nella piazza del paese basta seguire i 4 punti cardinali per scoprire trattorie tipiche da provare

Basti pensare alla piazzetta, dove ognuno dei 4 punti cardinali riserva una sorpresa. A Ovest ecco Barri Lart, all'apparenza un semplice bar di paese a conduzione familiare, ma in realtà punto di riferimento per locali e turisti. Una miniera di gemme dove tutto profuma di Calabria, dalla fresca limonata espressa ai panini con soppressata, provola e sott'oli. Fino ai vasetti che il signor Piero riempie di aromatica crema di peperoncino preparata da lui, per chi vuole ritrovare a casa certi sapori. A Est il cuore dello shopping gastronomico, lo spaccio dell'azienda agricola Carlomagno, tra legumi rari, 20 tipi di taralli, burro di arachidi e anacardi, confetture, nocciolata e, sorpresa, una tahina (in varie versioni) che non ha nulla da invidiare ai bazar mediorientali. E prima di andare via, provate un bicchiere della loro suadente granita di mandorle.

A Nord, la prima delle tavole che rendono onore a questo borgo: Agorà, trattoria letteralmente presa d'assalto, anche grazie al gran numero di tavoli all'aperto. Qui dal 1992 la cucina tipica calabrese, a

SIME PHOTO

1 Natura
Alle pendici del Pollino si sviluppanpo paesi fondati dagli albanesi

2 Tipicità
La casa Kodra è rappresentativa dell'architettura del paese di Civita, Çifti nell'idioma arbëreshë

GETTY IMAGES

cominciare dal classico antipasto misto di salumi, formaggi, frittelle, sott'oli, tutti di buon livello, si affianca ai piatti tipici della tradizione arbëreshë, che si esprime al meglio soprattutto con i primi, come gli Strangulet (gnocchi di pasta), i Rrashkatjël (fusilli al ferretto) e Tumàce me Mullicatë (tagliatelline con baccalà e mollica). A fianco del locale anche una bottega di prodotti tipici.

Sul lato Sud della piazza, ecco Kamastra, nato dall'estro di un avvocato che a un certo punto della sua vita ha deciso di viverne una seconda. Enzo Filardi, appassionato di musica etnica, è un oste di razza, e si potrebbe stare ore ad ascoltarlo mentre parla dei sapori della sua terra. A partire dai Strangùle me nenezë, in italiano cavatelli alla nenesa (l'amaranto selvatico del Pollino), per proseguire con i Fillatjel fatti a mano, lunghi spaghetti lavorati con i palmi ben unti di olio, fino al Kaciq te graza me dafin (capretto al tegame abbondantemente profumato all'alloro). Ma è con i Dromësat che si raggiungono le radici della cultura arbëreshë: grumi setacciati ottenuti dalle gocce di acqua lasciate cadere da un mazzetto di origano sul piano di farina. Se ne ottengono piccole palline irregolari, profumate di erba selvatica che vengono condite con un sugo morbido di pomodoro. Espressione di ingegno nei tempi di povertà, capacità manuale preservata e tramandata ed essenza di cultura contadina.

Per concludere il nostro giro della piazza, ecco un bonus: i sapori del tempo, andato e non perduto, si ritrovano anche nel piccolo forno dietro alla chiesa, dove crespelle fritte al momento (nei giorni festivi) e biscotti a otto (i tradizionali taralli) conquistano con i loro profumi.

Visto dall'alto

E ora è il momento di allontanarci un po', salire nella parte più riservata del paese, che porta al belvedere con una straordinaria vista sul Ponte del Diavolo. È qui che troviamo il locale più interessante (e bello, sia nella parte interna dalla curatissima ristrutturazione, sia all'esterno, in un giardino segreto di rara armonia), che riesce a fondere meglio il gusto intenso della tradizione con il profumo della modernità. E ci riesce grazie a una doppia mano in cucina: da un lato mamma Maria Cristina, interprete autentica del sapere arbëreshë, e dall'altra il genero Gregorio Buccolieri, che a quel sapere e a quella storia applica tecniche e idee contemporanee. Il risultato, coordinato in sala da Marianna Nicoletti, figlia e moglie dei due chef, è una straordinaria sintesi in grado di raccontare il territorio in chiave nuova.

Persino il classicissimo antipasto misto calabrese brilla di una luce diversa, grazie a un approccio da cucina d'autore, più che da trattoria. E allora provate piatti come le tagliatelle al basilico con crema di melanzane, polvere di pomodoro e gocce di formaggio vaccino, i maccheroncini al ferretto con ragù bianco e l'agnello con le erbe del raccolto mattutino. Li ricorderete a lungo.

3 Storia
I dromësat, conditi con un morbido sugo di pomodoro

4 Tradizione
Un altro piatto tipico della cultura arbëreshë è la shtridëla (striglia) con ceci

3 INGREDIENTI TIPICI

Cipolla bianca

Quella di Castrovillari è un prodotto antico che solo di recente sta iniziando a essere valorizzato, dopo aver rischiato di scomparire. Estremamente dolce, di grandi dimensioni e molto versatile in cucina, ha ottenuto la De.Co nel 2020

Piretto

Agrume tipico della Piana di Sibari, che potremmo definire a metà strada tra limone e cedro. Dal profumo delicato e dal sapore dolce, viene utilizzato sia nella preparazione delle confetture che per la realizzazione di liquori

Nenesa

Erbetta spontanea che cresce lungo le pendici del Pollino. Del tutto simile alla pianta che in italiano viene chiamata amaranto, è ampiamente usata nella cucina arbëreshë, sia come contorno che come condimento per la pasta

IL PERSONAGGIO

Nel mito di Scanderbeg

Due sono le date decisive nella storia della presenza della comunità arbëreshë in Calabria, e più in generale nel Sud Italia. E sono entrambe collegate alla figura dell'eroe nazionale albanese Giorgio Castriota, detto Scanderbeg. La prima è il 1448 quando Alfonso V d'Aragona, re del regno di Napoli e del regno di Sicilia, per ricompensarlo dell'aiuto nella guerra contro i baroni, gli donò un feudo tra le province di Catanzaro e Cosenza. E la seconda, più infausta, è il 1467, con la fine delle speranze del condottiero (che morirà per cause naturali l'anno dopo) di fermare l'avanzata degli Ottomani nella penisola balcanica. La conseguenza fu una fuga in massa, e molti albanesi fuggirono i Calabri per costruirsi una nuova vita nelle zone dove 20 anni prima si erano trasferiti i loro connazionali.

I colori della strada del Vino dell'Alto Adige

(c) APT Caldaro_Marion Lafogler

Con il ritorno della vendemmia, c'è un bouquet di emozioni che apre il cuore e mette voglia di andare là dove cultura del paesaggio e tradizione contadina si abbracciano per tessere percorsi unici al mondo. La Strada del Vino dell'Alto Adige è uno di questi.

Bolzano (c) IDM Alto Adige_Manuel Ferrigato

(c)_Zinnenberg

Tra colli dorati dal sole generoso e vigne accarezzate dalle brezze alpine, si snoda una trama di sogni che l'Alto Adige avvera. Quando nell'aria si diffonde il profumo del vino, il mosto canta diffondendo la sua melodia e i sensi si risvegliano tra villaggi pittoreschi. In bici e a piedi, sui sentieri e su piccole strade, si susseguono cartoline colorate da balconi fioriti. Cesoie da vite e mestoli da botte risalenti al V secolo a.C. testimoniano una tradizione enologica tra le più antiche d'Europa. Il vino, qui si conservava già in botti di legno quando altrove si usavano ancora anfore d'argilla e otri in cuoio.
La vite qui, è cultura da sempre e il cuore di queste relazioni è Bolzano, piccola capitale delle Alpi letteralmente incorniciata da vigneti. Per capacitarsene basta volare sopra le vigne con la funivia che collega il capoluogo al Renon. È compresa nell'Alto Adige Guest Pass, grazie al quale si può viaggiare in tutta la provincia con i mezzi pubblici, gratuitamente e nel rispetto della sostenibilità.

Una strada, un mondo a sé

È nella silenziosa sospensione della cabina che si coglie l'unicità di questo luogo. I vitigni sono poesia geometrica mentre si è a picco sulla chiesetta di Santa Maddalena e lo sguardo si allarga a pregustare il paesaggio coltivato a vigna da secoli. Nalles, Andriano e Terlano a nord ovest lungo la via per i passi alpini.
Appiano, Caldaro e Termeno discosti sui crinali dove i laghi di Caldaro e Monticolo trasmettono suggestioni mediterranee. Ora, Egna, Cortaccia e Branzolo sul fondovalle ricamato dai coltivi. Montagna a sfidare i dislivelli coi tornanti che risalgono i rilievi. Magrè, Vadena, Cortina e Salorno affacciati sugli argini ciclabili che sono la porta per chi arriva da mezzogiorno.
L'ordine di visita per avvicinare tutte queste realtà è un piacere da scoprire assecondando i gusti, perché in autunno ogni cantina, ogni osteria, ogni luogo ospitale si apre a chi vuole dedicare il proprio tempo a scoprire cosa, ancora oggi, rappresenti il rito della vendemmia. Da settembre a novembre, un intero repertorio di eventi, concerti e feste, offre occasioni per conoscere il vino e chi lo produce.
I vigneti dell'Alto Adige ricamano i pendii tra i 200 e 1000 metri di quota, con tipi di suoli molto diversi che motivano la varietà enologica di questa regione. Tra gli autoctoni, ad esempio, il Lagrein, predilige terreni caldi con ghia, mentre il Gewürztraminer esprime il meglio di sé su fondi argillosi e spiccatamente calcarei.
Sulle propaggini meridionali della Strada del Vino dell'Alto Adige prevale il calcare che, geologicamente, richiama le vicine Dolomiti, patrimonio mondiale UNESCO.

L'autunno di festa

In tutto l'Alto Adige si trovano quasi 5.000 viticoltori. Quelli sulla Strada del Vino si confrontano con diversi microclimi, altitudini e consistenze di terreno, portandoci in un patrimonio irresistibile di gusto e diversità ogni volta che ci troviamo di fronte a un calice.
La loro è un'opera di dedizione che dura tutto l'anno. A gennaio con le viti da potare, in primavera per la legatura, a inizio estate si sfronda, mentre in agosto si diradano i grappoli.
Ogni fase è una tappa dell'arte di ottenere vini pregiati. Un lavoro paziente e solitario. Ma, dai primi di settembre e fino a metà ottobre, le vigne si popolano ed è una festa. Solo poi, si torna al silenzio delle cantine con la fermentazione nelle botti, processo delicato accompagnato incessantemente da un esperto enologo. In questi sacrari del gusto, la Strada del Vino dell'Alto Adige è un museo di architetture. Castelli medievali, residenze rinascimentali, ex bunker di guerra, strutture che interpretano il terroir con design contemporaneo.
La produzione del vino si gusta anche con il senso dell'estetica, prima ancora di sedersi e avvicinare il mondo dei colori nei calici.

La varietà della scelta

In Alto Adige, il 65% delle vigne è destinato alle uve bianche. È una delle zone in Italia che vanta più bianchi freschi, fruttati e di carattere, con molte etichette di prestigio e con la tendenza è in crescita. Ruländer/Pinot Grigio, Weißburgunder, Chardonnay e Gewürztraminer predominano nei vigneti locali, ma il mondo dell'enologia apprezza nomi come Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon, Veltliner, Goldmuskateller oppure Kerner.
Tra i rossi, l'Alto Adige è rappresentato dalle due varietà autoctone Vernatsch e Lagrein. Menzionato già dal secolo XI, il primo è apprezzatissimo per le note fruttate e fresche. Il corposo Lagrein, invece, diventa protagonista assoluto per quel suo colore rosso granata che accompagna i sentori di frutti di bosco, ciliegia e violette. Quando è vinificato come rosato prende il nome di "Lagrein Kretzer". Sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, gli intenditori ricercano anche Pinot Noir (Blauburgunder), sempre più apprezzato con Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Per maggiori informazioni: **suedtirol.info/strada-del-vino**

① **Selvaggia** L'Argentario: la Maremma pullula di oasi e borghi incantevoli fra colline e mare

GETTY IMAGES

IL TERRITORIO

Maremma cinghiala l'evoluzione è servita

di GUIDO BARENDSON

La regione delle cento trattorie familiari resiste Ma tutto attorno cresce il desiderio di novità, tra club esclusivi, ristoranti e hotellerie di lusso

Quel cinghiale riproposto a ogni piè sospinto in pieno agosto quasi fosse una pietanza pensata per alleggerire la temperatura eccessiva dell'estate, compariva regolarmente, anno dopo anno. In umido, alla cacciatora, in bianco o al ragù. Il resto del mondo, dalla Spagna al Giappone, era investito da mille novità, ma qui nella Maremma meridionale – tra le spiagge di Capalbio, lo splendido arenile di Ansedonia, Orbetello e via via fino a Santo Stefano e Porto Ercole - poco sembrava scuotere pigrizia e antiche abitudini. Per il viaggiatore curioso di scoprire tavole nuove, l'Argentario spesso si è rivelato così una spedizione frustrante, fonte di delusione.

Finalmente il quadro sta cambiando. Intendiamoci, l'ossessione del cinghiale è rimasta, ma è uscita dal piatto. Nei giorni che abbiamo passato in zona non c'è stato un solo habitué, forestiero o locale che non ci abbia messo in guardia dal pericolo rappresentato da questo ungulato per colture, campi e viti, giardini, cani di casa o da caccia, e in primo luogo per gli automobilisti non abituati a tener conto della presenza improvvisa dell'ingombrante suino sulla strada.

Ma abbiamo sfidato la sorte, giorno e notte, in una lunga ricognizione gastronomica. Questa regione era e si conferma la regione delle cento trattorie, veraci nel senso che puoi spendere 30 euro a testa, modaiole, dove il conto raddoppia facilmente, raggiungendo i ristoranti, fratelli maggiori.

La novità principale arriva dal vertice della hit parade, da Porto Ercole: aspirando a insidiare la storica supremazia del Pellicano – e lo stellato guidato dal brillante chef Michelino Gioia – arriva un Signore Svedese, l'imprenditore Conni Jonsson, il quale dopo aver passato qui tante vacanze, ha preso la mappa del Monte Argentario per scoprire rapidamente che la fascia alta dell'hotellerie poteva rivelarsi fertile terreno di caccia: così nel 2017 compra il grande stabilimento della Cirio, abbandonato sul pelo dell'acqua dagli anni Ottanta, e poco dopo lo storico tre stelle del paese, il Don Pedro. Il primo passo per trasformare una struttura vecchiotta in un boutique da battaglia.

COURTESY LA ROQQA

② **La cucina** Schietta e naturale, la cucina offre piatti ricchi e gustosi. Nella foto, un piatto del ristorante Scirocco a la Roqqa a Porto Ercole

Nasce così La Roqqa: evoca il mare Mediterraneo l'architettura, ripensata da Ludovica Serafini, mentre l'elegante Scirocco affidato a Francesco Ferretti propone 'l'autentica cucina toscana'. Dimenticatevi il 'cignale' e godetevi la cornucopia di frutta e verdure arrivate fresche fresche dall'Orto Giusto, la vicina cooperativa fondata da Stefano Russo per mettere assieme al lavoro un gruppo di ragazzi con disabilità. Un piatto per tutti: lo spaghetto con gli otto pomodori 'giusti'!

Così si uniscono imprenditoria e consapevolezza sociale, bella iniziativa che si inserisce nel panorama sereno di quanti cercano di attovagliarsi per dimenticare noia e preoccupazioni e godersi spensieratamente la vacanza.

Più a Sud, nelle Terre di Sacra a Capalbio, il club più esclusivo – la Macchia – accetta solo i soci e i loro ospiti, la 'crema' del mondo imprenditoriale e finanziario: dopo aver comprato o costruito una villa in zona, amici che amano ritrovarsi nello stesso ambiente, salvo spettegolare sul proprio vicino… Fino all'anno passato, a gestire il ristorante era Rudy Travagli, storico manager della romana Enoteca La Torre, chiamato ora a governare – pochi chilometri di distanza – La Dogana, grande stabilimento balneare in un'oasi WWF, dal taglio pop: riso al salto, burrata, crudo di gamberi e crema di piselli, o frittura mista (leggerissima). Musica a palla nel tardo pomeriggio e rumoroso cocktail bar.

Su questa striscia di litorale, si susseguono bagni e locali. Al Chiarone, la storica Ultima Spiaggia, un tempo per i cronisti pigri regno della 'gauche caviar' è diventata una istituzione felice, dove convivono famiglie con nonni e nipoti, giocatori di carte, appassionati di cocktail, e si rivela difficile distinguere gli intellettuali da quando internet e cellulare hanno sostituito tonnellate di giornali. Macinano non stop il ristorante il vociare affamato al bancone o il servizio sotto l'ombrellone.

Lasciamo il mare, per rifugiarci nell'entroterra, nel cuore di Capalbio. In centro, Il Frantoio: partito come il bar/locanda è ormai una istituzione: mentre nel giardino si cena al fresco (carne e pesce), ci si può fermare nella libreria o nel salone che accoglie iniziative culturali come mostre o presentazioni di libri. Meta preferita dai forti bevitori!

Più paesano il clima alla Torre da Carla: qui sì che tornano in forza le specialità maremmane. La bistecca di Chianina alla Fiorentina non può mancare, come il cinghiale, declinato in crostini, salame e salsiccia, pappardelle, gnocchi. Tanti assaggi prima di salire i vicini gradini e fare il giro della cinta muraria, davvero ben tenuta.

Infine, pochi chilometri in direzione Marsiliana per scoprire immersa nel verde la tavola che più ci ha soddisfatto: A-Marsi, gagliarda e compatta l'offerta, tra la panzanella, lo spaghetto al pomodoro e basilico ghiacciato, due memorabili roastbeef e vitello tonnato; dal mare rana pescatrice e baccalà. Gentilezza diffusa e menzione speciale per il bonet, dal quale scopri che la proprietaria arrivata in gita dal Piemonte, si è fermata per sempre qui, ai piedi del Castello Corsini…

Maremma cinghiala, e non solo!

IL REPORTAGE

Se in Mozambico il cibo è libertà

Imparare a cucinare per le donne vuol dire avere una chance in un Paese povero, dove l'età media è 17 anni e il patriarcato forte

testo e foto di MARTINA LIVERANI - *Mozambico*

Con la capulana allacciata in vita che avvolge le gambe fino alle caviglie e le mani che impugnano la piñera, un cesto piatto, basso e rotondo, in equilibrio sulla testa, le donne mozabicane hanno la caratteristica andatura fatta da passi piccoli e fianchi ondeggianti, il busto è eretto, lo sguardo è sempre in avanti.

La capulana è l'accessorio più significativo del corredo femminile, coloratissima, la si porta allacciata in vita, annodata in testa, avvolta sulle spalle o legata come un marsupio per portare un bambino. Anche se si tratta di un semplice tessuto rettangolare di cotone stampato, cambiano i colori e le fantasie, soprattutto cambia sempre il modo di indossarlo e per questo è impossibile vederne due uguali. Svolge un ruolo fondamentale nella quotidianità delle donne mozambicane perché oltre a essere un indumento ha molti altri usi pratici, come coperta, asciugamano, borsa, tovaglia, tenda; ed è anche un simbolo identitario e culturale.

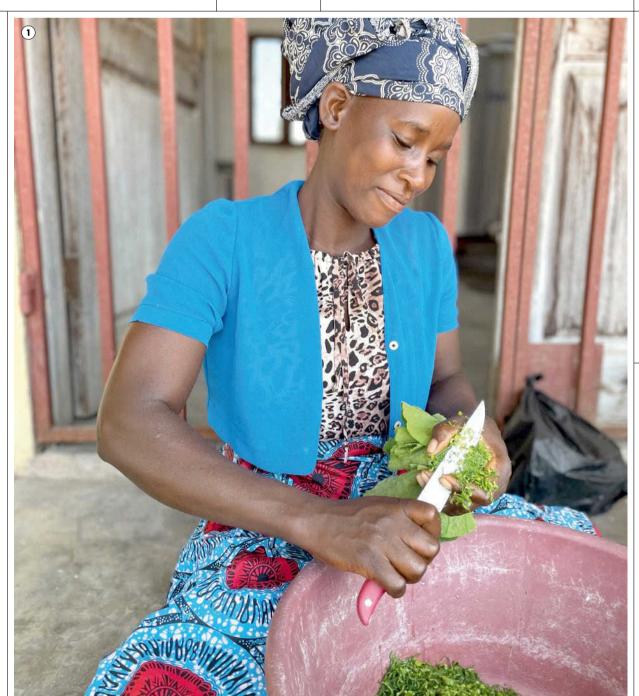
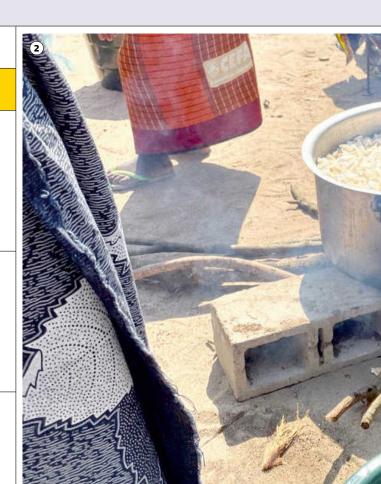
Alcune donne del villaggio di Nhangau, che dista poco più di un'ora di auto dalla città di Beira verso l'interno, indossano particolari capulane con decori geometrici e una scritta ricamata: mãe modelo. Sono le "mamme modello", cioè le donne che hanno partecipato ai corsi annuali di educazione alimentare promossi e organizzati da Cefa, organizzazione non governativa di Bologna attiva da 50 anni, impegnata a combattere fame e povertà in Paesi come il Mozambico. Non è facile diventare una mamma modello: partecipare ai corsi vuol dire spostarsi da casa per arrivare alla cooperativa, a piedi naturalmente, portando con se i figli o trovando il modo di sistemarli, pur con mille ostacoli, le troppe incombenze in famiglia o il poco tempo a disposizione, spesso i loro mariti non vogliono perché non capiscono il senso di uscire da casa per incontrare altre donne e cucinare insieme. Eppure, il senso sta tutto lì. Le donne che partecipano ai corsi ricevono un attestato che sarà utile a trovare un lavoro. Non è una cosa da poco visto che qua, nel Paese tra i più poveri al mondo, ciò che più scarseggia sono le opportunità. Soprattutto, essere una mamma modello significa diventare un riferimento per la comunità e prendere l'impegno di insegnare alle altre donne.

Il villaggio di Nhangau ha case in muratura, ma senza tetto, oppure capanne di paglia e argilla. Postumi del ciclone Idai che ha investito questa zona nel 2019, e di cui ancora si leggono le tracce. Le case sono composte da un'unica stanza. Non c'è acqua, né luce, né gas. La cucina è un braciere, esterno. Gli utensili sono: una pentola, il ralo, che è la grattugia per il cocco, la piñera. L'età media in Mozambico è 17 anni, l'aspettativa di vita è attorno ai cinquanta. Le donne, mediamente hanno cinque figli ciascuna.

In Mozambico, l'uguaglianza di genere è stata a

❶ **Manualità**
Il taglio delle foglie di zucca per ricavarne striscioline sottili da usare nella xiguinha

❷ **Preparazione**
Il lavaggio della manioca, tagliata a pezzi, prima della cottura

❸ **Cottura**
Il momento della cottura della manioca, nella comunità di Nhangau

lungo trascurata a causa di altre priorità, come le conseguenze di un passato coloniale, una guerra civile devastante e un'economia impoverita. La cultura patriarcale, che è ancora forte, limita l'autonomia delle donne, spesso esposte alla violenza, aumenta la loro vulnerabilità e ne compromette l'emancipazione. Inoltre, sulle donne grava l'impegno di allevare i figli, occuparsi della casa e dell'orto. Imparare a cucinare è un'attività che agisce su più fronti: se da un lato rende la donna più indipendente e la porta a uscire di casa per fare altro che non sia accudire la crianças, i figli, dall'altro permette di migliorare l'alimentazione dei bambini che sono malnutriti per lo scarso apporto proteico e il basso valore nutrizionale della loro dieta. Insegnare e imparare la cucina, significa creare e diffondere cultura culinaria. La cultura culinaria è identità. Ed è questo, probabilmente, il grande sforzo di Cefa, che lavora con le comunità più povere per promuovere l'autosufficienza alimentare e garantire diritti fondamentali come istruzione, lavoro e parità di genere.

❹ **Tipicità** Bancarelle monoingrediente, come in questo caso: solo pomodori, o solo spezie

❺ **Ingredienti** Inhamizua, vicino Beira: i banchi sono gestiti principalmente da donne che vendono spezie, verdura e frutta

LE RICETTE

1		2		3		4		5	

1. Caril de Camarão

Per i mozambicani il curry può essere di carne, fagioli o pesce fritto. Ma quello di gamberetti è uno dei piatti più comuni. Tra gli ingredienti, il latte di cocco e il tamarindo. Si accompagna sempre con il riso bollito.

2. Matapa

Una specialità della cucina mozambicana a base di foglie di manioca, latte di cocco e crema di arachidi, arricchita con frutti di mare e polpa di granchio. Ha la consistenza di uno stufato. Si serve con la xima, polenta di mais bianco.

3. Galinha Zambesiana

È il tipico pollo marinato in una salsa piccante a base di limone, cocco, aglio e peperoncino. Poi viene grigliato alla perfezione per mantenerlo tenero. È servito con il riso e la salsa ricavata dalla marinatura avanzata.

4. Molho de tomate e peixe frito

Nei banchi al mercato sono venduti anche insieme: sardine e pomodori, perché sono gli ingredienti di questo pasto tipico. I pesci sono fritti in poco olio e accompagnati da una salsa di pomodori. Si serve spesso con la xima.

5. Badjia

Frittelle ottenute da una pastella di farina di fagioli (si usano quelli dall'occhio), aglio e spezie, da gustare col pane. Street food ideale come matabicho, ossia spezza fame. Pan e badjia è anche la colazione perfetta prima di una giornata di lavoro.

Queste donne imparano, con lezioni pratiche e teoriche, il valore nutritivo e culinario degli ingredienti locali facilmente reperibili e sono messe in grado di replicare a casa piatti nutrienti e completi.

Non sapevano cucinare, lo ammettono chiaramente le donne a cui chiediamo come sia stato partecipare a questi corsi. Cuocevano ingredienti ma non li cucinavano. Mancava la parte culturale, quella che trasforma il semplice atto di rendere commestibile o gradevole un ingrediente in un atto di cucina. Hanno imparato anche le regole basilari di igiene, per la salvaguardia degli alimenti, come sanificare l'acqua, organizzare un piccolo spazio all'interno della casa o della capanna da dedicare alla cucina, sopraelevato. A cucinare si impara se qualcuno si prende la briga di insegnartelo, o perlomeno se puoi osservare qualcuno mentre lo fa. Altrimenti non sei capace. Non è un talento che, se nasci donna, ce l'hai innato.

Per cucinare insieme, qui nel villaggio, basta uno spazio aperto, sufficientemente grande per poter stare sedute in cerchio a lavorare attorno al fuoco, unica tecnologia disponibile.

Oggi, alla lezione del Cefa, la ricetta da preparare insieme è la xiguinha di manioca con foglie di zucca. Servono ingredienti semplici ed economici come il cocco (che qui è disponibile in grande quantità), le arachidi, la manioca (coltivata dappertutto), le foglie di zucca che si trovano facilmente negli orti, e il sale.

Così, dalle capulane usate come sacco escono chili di radici di manioca, noci di cocco, legna per il fuoco, ognuna contribuisce portando qualcosa. A guidare le operazioni in cucina ci sono Marcy Charles, la nutrizionista, e Rosa Tolla che per Cefa è la responsabile dei progetti in Mozambico. La prima cosa da fare è pulire le radici di manioca, sbucciarle e tagliarle a pezzetti. La buccia spessa e legnosa fa molta resistenza al coltello, così bisogna procedere con forza, scalfendo la superficie per arrivare alla polpa bianca e soda. Cuocerà sul fuoco in una grande pentola, serviranno almeno due ore perché diventi morbida. Le foglie di zucca sono private dei filamenti più tenaci, poi sistemate una sull'altra, con i bordi perfettamente combacianti, arrotolate strette e impugnate con una mano, mentre nell'altra, con un coltello ben affilato si tagliano a striscioline precise e sottili come capelli. Questo modo di trattare una foglia, la rende preziosa. Lo stesso concetto lo vedi nel fare il latte di cocco, un procedimento lungo, faticoso e laborioso per estratte il latte da questo frutto ostico e familiare, del quale non si butta via niente.

> L'associazione Cefa organizza corsi per dare alle mamme l'opportunità di emanciparsi trovando lavoro

Nella pentola della manioca si aggiungono anche le arachidi tritate, insieme alle foglie e al latte di cocco. Il risultato è zuppa densa, da mangiare con le mani o con il cucchiaio.

La xiguinha è pronta e attorno al fuoco si sono raccolte un centinaio di persone tra mamme e bambini. In questi momenti di formazione il pasto è garantito, cosa non meno importante. Mangiare insieme e ancora di più cucinare insieme significa costituirsi come comunità, ma la vera alchimia è stata vedere anche in luoghi di estrema povertà la costruzione del sentimento attorno al cibo, che fino a poco prima era solo un nutrimento.

Anche qua in fondo al mondo, dove la fame si incontra per strada negli occhi delle persone e la povertà è così grande da inghiottire tutto e tutti, il cibo è molto di più di un semplice bisogno.

1 Suggestione Il lungo e suggestivo inverno nel nord Europa regala scorsi romantici

2 Tradizione L'Old Market Hall (Vanha Kauppahalli) è un affascinante mercato aperto dal 1888

3 Freschezza Pesce fresco all'interno dello storico mercato di Helsinki

L'ITINERARIO

A Helsinki la storia abbraccia il futuro

di NICOLETTA MONCALERO

Una cucina molto legata alle tradizioni, tra caffetterie e mercati aperti dall'Ottocento, oggi guarda all'estero anche nella proposta E così, tra carne e pesce, si fanno largo piatti con le alghe nel segno della sostenibilità

Per disegnare la mappa dei sapori di Helsinki servono molti colori, capaci di cogliere tutte le sfumature di una città in cui si passa serenamente e senza difficoltà dalla cucina tradizionale a quella più innovativa, dai locali più eleganti a quelli più trendy.

Se si vogliono copiare le abitudini dei locals, la gente del posto, si deve per forza partire dall'Old Market Hall (Vanha Kauppahalli). È un luogo storico, costruito nel 1888, affascinante anche nella sua versione più moderna. Qui i finlandesi fanno i loro acquisti di carne, pesce, formaggi. Spesso si fermano anche a mangiare nei suoi ristorantini, soprattutto nella pausa pranzo. È il luogo dove i turisti possono scovare scatolette di carne (di renna dalla Lapponia soprattutto) o di pesce (salmone, ovviamente). Per la pausa caffè c'è Story, dove gustare i Korvapuusti, ovvero i panini alla cannella; per una pausa pranzo invece, veloce ma confortante, c'è Soup, con ispirazioni prese dalle cucine nordiche e di tutto il mondo. Se volete restare sul classico, puntate allora sulla zuppa di salmone finlandese.

Ha riaperto solo nel 2023, dopo i lavori di restauro, l'Hakaniemi Market Hall, spesso definito il mercato coperto più autentico di Helsinki. Dentro, su due piani, ci sono circa quaranta piccole attività imprenditoriali che gestiscono da generazioni gli

CREDITO FOTO

DA PROVARE

Lavanderie che diventano bar, vecchie barche in legno su cui gustare aperitivi e una ricerca di sapori del futuro nel rispetto della storia finlandese: ecco 5 locali da non perdere a Helsinki

1 The Old Man & The Sí

Per vini, cocktail e snack. L'aperitivo si fa su una barca di legno attraccata al porto vicino al Kruununhaka district. È un pop up stagionale: quindi c'è tempo solo fino al 29 settembre per provarlo.
DOVE: Kuunari Jan Mayen, Halkolaituri

2 Bob's Laundry

Piace l'idea della lavanderia che diventa cocktail bar. Piacciono meno i cocktail, di più i piatti. Da provare i dumpling, anche se ci vuole un po' di tempo per averli. Ideale per una sera con amici.
DOVE: Merimiehenkatu 40

3 Way bakery

Panetteria e caffetteria. Non si può prenotare, ma è anche take away. Per un brunch o un piatto di pasta. Da provare le tortine miso e cioccolato o alla ricotta e olio con mascarpone e lemon curd.
DOVE: Agricolankatu 9

4 Kaffa Roastery

Aperta nel 2009, è stata miglior caffetteria finlandese nel 2019. Atmosfera magica. Posto molto amato dalla gente del posto, per la qualità del caffè, tostato al momento.
DOVE: Pursimiehenkatu 29 A

5 BasBas Kulma

Locale informale, cucina con griglia. Sapori semplici, pane fresco, contorni leggeri. In tavola il menu del giorno comprende antipasti da condividere. Perfetto per degustazione di vini.
DOVE: Tehtaankatu 27–29

stessi spazi. Da Hallikahvila si possono gustare deliziose tortine di mele caramellate o gli irresistibili cinnamon roll al cioccolato (il venerdì). Celebre l'idromele: lo producono da 40 anni, dal 1984.

Vale il passaggio in qualsiasi momento della giornata l'Hietalahti Market Hall, un vecchio mercato coperto situato in Hietalahti Market Square. Ristoranti e caffetterie permettono suggestivi viaggi culinari in tutto il mondo: dalle Filippine al Portogallo. C'è anche la palapizzeria Izza, con box da asporto pronte a contenere tranci di pizza con prosciutto e fichi, o con mortadella e stracciatella.

Fuori dai mercati, ma in pieno centro, Kappeli è un luogo altrettanto storico: dal 1867 è il ristorante ideale in cui assaporare la cucina finlandese godendosi il paesaggio cittadino attraverso le grandi vetrate: il salmone con la salsa di erbe selvatiche è il piatto da provare.

Erbe selvatiche, bacche, mirtilli e funghi sono i sapori della natura nordica protagonista in ristoranti come Grön, una stella Michelin. Toni Kostian è lo chef e proprietario del ristorante con soli 16 posti. "Durante ogni stagione scopriamo ingredienti diversi dai produttori, dalla foresta, dall'oceano, dalla natura e dalla nostra fattoria – dice – Puntiamo a metterli in risalto quando sono al loro meglio. Questo è un omaggio alla creatività, alla natura selvaggia e a tutti noi".

La cucina stellata

Tra i ristoranti stellati di Helsinki, sei in tutto, uno con due stelle – il Palace – e gli altri cinque con una stella, c'è il The Room di Kozeen Shiwan, da segnare sulla mappa del gusto di Helsinki perché offre un'esperienza decisamente particolare

4 Alta cucina Un piatto del ristorante Grön, a Helsinki: sono sei i locali stellati nella capitale finlandese

5 Golosità Gli Joulutorttu sono i classici dolci natalizi finlandesi, preparati con marmellata di prugne

SHUTTERSTOCK

costruita attorno allo chef. Gli ospiti infatti, 14 in tutto, si siedono infatti alla stessa tavola ad assistere alla performance dello chef. Un vero e propri spettacolo culinario che ripercorre le tappe della sua vita.

A proposito di luoghi intimi, Inari, nel centro di Helsinki, ha solo sette tavoli e offre ai commensali una spettacolare esperienza stellata. Il menù conta in tutto quindici portate, che contaminano la cucina finlandese con l'influenza asiatica. In cucina c'è Kim Mikkola. Mikkola e il suo team coccolano gli ospiti con i migliori ingredienti di provenienza locale e le migliori spezie importate creando sapori complessi e di ispirazione stagionale. Lo chef, originario di Helsinki, ha lavorato in precedenza al Noma di Copenaghen, dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin all'età di 31 anni. Il suo attuale ristorante, Inari, prende il nome dalla città della Lapponia, ma è ispirato anche alla dea dello shintoismo, una delle principali religioni in Giappone.

A Katajanokka, vicino al canale, c'è un ristorante trai più famosi in tutta la Finlandia per l'attenzione alla sostenibilità. Lo chef e proprietario Ari Ruoho si occupa della raccolta, della caccia e della pesca dei migliori ingredienti. Una delle specialità di Nokka è la rockweed, un'alga nativa; Ruoho la raccoglie dalle isole più remote del Baltico.

Natura è un ristorante a conduzione familiare nel vivace quartiere di Punavuori: qui puoi trovare piatti a base di anatra selvatica e alce di Inkoo, lucioperca pescato da un pescatore locale a Pietarsaari, nonché rabarbaro, ibisco, arachidi e ribes nero provenienti dal giardino del ristorante stesso.

L'ESPERIENZA

Pesce d'acqua dolce e renne a tavola non manca fantasia

La tradizione gastronomica finlandese affonda le sue radici in mare, fiumi e terra Dai nomi complicati, ma dai sapori unici, mujkko, kalakukko e lörtsy sono da scoprire

di JACOPO FONTANETO

La convivenza sfidante tra l'uomo e la natura nelle terre del grande nord ha, spesso, riflessi potenti anche in cucina. Vale sicuramente per la Finlandia, una porta d'accesso all'artico fatta di laghi, orizzonti sterminati e un'agricoltura che sfida il calendario, il clima spesso estremo e una neve che non si sa mai quando può arrivare. Ingredienti e vincoli di una gastronomia unica, che – a dispetto di tanti luoghi comuni – sa evidenziare le sue peculiarità ben oltre l'immaginario di renne e salmoni preparati alla brace o poco più.

Per esempio, c'è una tradizione marcata di consumo di pesce d'acqua dolce, in particolare nella zona sudorientale del paese, affacciata nel dedalo di lingue di terra e piccole isole (oltre 15 mila) su cui si sviluppa il lago Saimaa, quarto più grande d'Europa, che si spinge molto vicino al confine russo: i tre comprensori che vi si incardinano (Savo, Nord Carelia e Sud Carelia) per il 2024 hanno ottenuto l'assegnazione di Regione Europea della Gastronomia, progetto promosso dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (nel 2025 il titolo toccherà invece alla Sicilia).

Un festival culinario che evidenzia gli ingredienti così come i ristoranti che – sfidando una cucina internazionale sempre più presente – li elaborano in ricette di tradizione. Tra i simboli di questa gastronomia di confine c'è la karjalianpiirakka, diffusa anche nel territorio della Carelia russa: è una piccola crostata di impasto di segale e farcita di riso e patate, queste ultime introdotte nel XVIII secolo (la farcitura originaria era a base di orzo e kama, una farina mista d'orzo, segale, avena e piselli). La tradizione del pesce di lago si interseca con quella del salmone nelle affumicature e nelle zuppe, ma assume connotazioni proprie nelle fritture di muikku (coregone bianco) che è protagonista di una sorta di street food locale (si trovano cotte al momento nei mercati cittadini, i kauppahalli). Gli stessi muikku diventano il ripieno di un pane tipico, il kalakukko, che in alcune varianti ricomprende striscioline di pancetta. Mete culinarie del Saimaa sono le città di Mikkeli, Imatra, Varkaus, Savonlinna (da visitare l'imponente castello medievale e da assaggiare il lörtsy, sorta di panzerotto fritto ripieno di riso e carne) e Lappeenranta, buona guida è il sito *tastesaimaa.fi*.

> **Quest'anno la Finlandia è Regione Europea della Gastronomia: nel '25 toccherà alla Sicilia**

Quest'ultima città ha dato il via alla kermesse europea con una crociera golosa sul lago, dove malinconiche fisarmoniche incrociavano la melodia di Olen Suomalainen, "Sono un finlandese", quasi un inno nazionale parallelo ma cantato (sic!) sulle note de *L'Italiano* di Toto Cotugno. La malinconia è anche economica: le frontiere sono chiuse e i russi non entrano più ad affollare i centri commerciali nelle città di confine.

La regione del Savo si consola a tavola: non solo pesce ma anche carne. Tanto maiale, con un consumo pro capite di oltre 33,5 chili: nelle isole del lago ci sono aree attrezzate per cuocere a fuoco vivo le makkara, salsicce prodotte in decine di varianti. Poi la selvaggina: alce e più raramente l'orso, mentre è assente la tradizione della renna (importata dalla Lapponia). Caccia, pesca e raccolta: quest'ultima si concentra su funghi (molto apprezzati i cantarelli, meno i porcini) e su un'infinità di mirtilli e frutti di bosco che crescono spontanei e utilizzati per torte, succhi o come abbinamento di contrasto per stufati e polpette. Molte aziende agricole, i kartano (traducibile come tenute), si sono strutturate per accogliere il pubblico, un po' come succede per gli agriturismi, ma quasi sempre con pranzo a buffet a prezzo fisso: 15 euro circa la quota media dell'arrembaggio con la regola, non scritta, di una finnica moderazione.

Prosciutto di San Daniele

naturale
unico
italiano

IN 2 THE WINE

Il vino, un atto agricolo tra terra e geografia

C'è una componente romantica ed è legata all'opera d'arte che si realizza a ogni vendemmia e poi c'è una parte più pratica ed economica: quella del valore dei singoli appezzamenti È cercando un equilibrio che si può scoprire l'importanza dell'"opera fondiaria": la natura

SHUTTERSTOCK

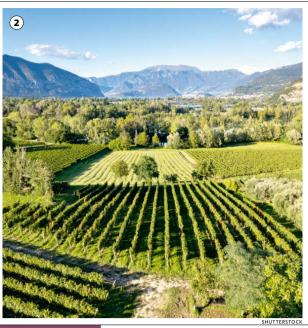
GETTY IMAGES

di JOE BASTIANICH *e* TIZIANO GAIA

Oggi l'enoturismo porta torme di viaggiatori alla scoperta dei distretti vitivinicoli, ma il nesso viscerale tra il vino e la terra non sempre balza agli occhi. Davanti a un calice del nostro amato nettare siamo presi dai suoi profumi e sapori, e riconosciamo al viticoltore il merito di averli saputi esprimere a partire da un semplice frutto. Eppure, secondo l'opinione dello storico barolista Paolo Cordero di Montezemolo, "il gran vino, che molti chiamano opera d'arte, è tuttavia opera della natura: del sole, del clima, della composizione del terreno… per usare un termine altezzoso e paradossale, è opera fondiaria".

Madre terra, insomma, ci mette del suo. Così il legislatore, quando certifica una DOC, sancisce il legame tra l'identità di un vino (la sua "denominazione") e il territorio di provenienza (la sua "origine controllata"). In altre parole, il vino è terra e geografia, sia pure veicolate dall'intervento umano, ossia da quel sistema di usi e saperi, pratiche e consuetudini, che costituisce il valore intangibile della viticoltura. Ogni vigneto, infatti, necessita di cure specifiche, diverse da zona a zona, a seconda del tipo di suolo, della sua esposizione e inclinazione, il cui grado di precisione e raffinatezza può assurgere a una forma d'arte. In alcuni casi, il livello di perfezione raggiunto è tale da essere stato riconosciuto patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco: in Italia, ciò è valso alla vite coltivata con la tecnica dell'alberello a Pantelleria, ai paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato e alle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

Dai sassi di Bolgheri alle argille delle Langhe, il vino affonda le radici nella pelle del mondo

Per qualcuno, però, la "questione terra" è un po' più personale. Dopo la rivoluzione qualitativa degli anni Ottanta e Novanta, che ha trasformato il vino da alimento a prodotto di piacere, i vigneti hanno iniziato a "valere", e la corsa al rialzo non si è più fermata. Il borsino italiano più aggiornato, frutto di uno studio congiunto dell'Osservatorio Unione Italiana Vini-Vinitaly del 2023, vede in testa a questa classifica i cru del Barolo e del Barbaresco, gli appezzamenti in provincia di Bolzano, i colli di Conegliano-Valdobbiadene e i vigneti di Montalcino, tutti sopra il milione di euro a ettaro. Seguono, intorno al mezzo milione di euro, le aree del TrentoDoc, la Valpolicella, Bolgheri e la Franciacorta, con l'Etna pronto a inserirsi tra i big. Nel suo insieme, il vigneto italiano vale 56,5 miliardi di euro, per una media di 84.000 euro a ettaro, quattro volte più della media di qualunque altra superficie agricola. La terra è bassa, dicevano i nostri vecchi, ma quella da vino vola decisamente alto! Di conseguenza, nei distretti più prestigiosi si assiste all'ingresso di fondi internazionali o famiglie facoltose provenienti da altri settori, che investono nella vigna considerandola un bene rifugio o un'opportunità di diversificazione dei loro asset, quando non una pura e semplice affermazione di blasone. Di certo, non si acquista un terreno a Barolo con l'idea di un progetto remunerativo nel breve periodo. Un Cannubi è per sempre.

Interessante è analizzare il fenomeno dal punto di vista del consumatore. Per fortuna, i cartellini dei *top wines* non sono aumentati in maniera proporzionale al valore dei loro vigneti. Eppure, chi ha acquistato mezzo ettaro di vigna per una cifra astronomica non ha molti altri modi per rientrare dell'investimento se non ritoccare verso l'alto il prezzo della bottiglia. Si potrebbe sostenere che molti vignaioli sono proprietari da sempre dei loro vigneti, che tramandano di generazione in generazione. In verità, il discorso è più complesso. Il prezzo del vino sfugge all'analisi classica dei costi vivi di produzione e dei conseguenti ricarichi, per far leva su più elementi – lustro della denominazione, storia del marchio, eccellenza dell'annata, rarità delle bottiglie – che potremmo definire l'*X factor* della viticoltura, e che va ad aggiungersi al valore della vigna. Sta all'appassionato scegliere se acquistare un Sassicaia, sapendo che nel suo costo, piuttosto importante, non rientrano soltanto la qualità eccelsa del vino e il suo territorio d'origine, ma l'epopea enologica della costa toscana, la visione dei marchesi Incisa della Rocchetta, il primo grande taglio bordolese in Italia, i cipressi di Carducci e persino Ribot, il leggendario purosangue di proprietà dei marchesi.

Per ogni vino, comunque, il punto di partenza rimane la terra. Dai sassi di Bolgheri alle argille delle Langhe, quel succo suadente, che da millenni ispira e unisce l'umanità, affonda spirito e radici nella pelle del mondo, ne assorbe la linfa, ne assume il carattere ancestrale. Fare vino è un atto agricolo, seppur complesso e il più delle volte espressione di notevole maestria. Si racchiude in bottiglia uno dei frutti più seducenti prodotti dalla terra, che sarà pronto a uscire secondo i nostri desideri, come il genio della lampada. Teniamolo a mente, quando alzeremo il calice per il prossimo brindisi.

J.BASTIANICH
T. GAIA
Joe Bastianich è imprenditore nella ristorazione e appassionato viticoltore. Con Tiziano Gaia, regista, produttore e scrittore, ha scritto "Il grande racconto del vino. Territori, storie e protagonisti"

1 Langhe
I cru del Barolo, insieme a quelli del Barbaresco, sono in testa alla classifica di Uiv per valore

2 Franciacorta
Il fascino delle colline vitate della Franciacorta

L'INTERVISTA/1

L'esperienza va ben oltre il denaro

PAOLO PORFIDIO
Capo sommelier di Terrazza Gallia (Hotel Excelsior Gallia, Milano)

Il sommelier del Gallia (Milano): "Quando ai clienti proponi un servizio professionale e attento il costo passa in secondo piano"

Paolo Porfidio è capo sommelier di Terrazza Gallia (Hotel Excelsior Gallia, Milano).

La forbice dei ricarichi: come varia in percentuale?
"I ricarichi possono oscillare molto, solitamente partono da un 100% e salgono a seconda della tipologia di vino, della sua reperibilità e del contesto in cui viene offerto. Tuttavia, è difficile parlare di percentuali esatte poiché ogni ristorante adotta strategie diverse basate sulla propria offerta".

È vero che un vino di maggior costo ha un ricarico minore?
"In molti casi sì. Per i vini di fascia alta, il ricarico può essere più contenuto in termini percentuali rispetto a vini più accessibili, poiché un ricarico troppo alto su una bottiglia costosa potrebbe risultare scoraggiante per il cliente. Il nostro obiettivo è quello di avvicinare il consumatore alla scoperta di bottiglie pregiate, non di allontanarlo. Tuttavia, ogni ristorante ha la sua politica di pricing".

Il numero di etichette di una cantina del ristorante, che sostanzialmente "fanno magazzino", incide (e come) sul calcolo dei ricarichi generali?
"La gestione del magazzino è un aspetto importante per un ristorante con una cantina ampia come la nostra. Mantenere un'ampia selezione di etichette comporta costi di stoccaggio e gestione che possono influenzare i ricarichi. Tuttavia, una carta vini vasta e ben curata aggiunge valore all'esperienza del cliente, e ciò viene considerato nel calcolo dei prezzi".

È capitato che un cliente verificasse un prezzo in diretta, via app, prima di ordinare una bottiglia?
"Può succedere, ma in genere i nostri ospiti comprendono che il valore di un vino in un ristorante di lusso va oltre il semplice prezzo d'acquisto. A fronte di un servizio attento ed un'esperienza su misura regalata all'ospite, il prezzo passa in secondo piano".

Perché ai tavoli del ristorante, parlando in linea generale, si vedono meno bottiglie di vino?
"Le abitudini di consumo stanno cambiando. Spesso i clienti optano per un bicchiere di vino abbinato a ciascun piatto, piuttosto che ordinare una bottiglia intera. Questo permette di scoprire più vini durante il pasto. Cosa che rende il lavoro del sommelier ancora più stimolante e divertente".

Enoteca o internet? Lei dove comprerebbe un vino oggi se fosse un privato e perché?
"Personalmente apprezzo l'esperienza dell'enoteca, dove ho la possibilità di dialogare con un collega esperto e scoprire nuove etichette. Tuttavia, anche internet offre un'ampia gamma di possibilità, soprattutto per chi cerca vini particolari o difficili da reperire".

Come cambiano i ricarichi di altre tipologie di bevande in rapporto a quelli di una bottiglia di vino? Facciamo un esempio di birra, grappa o altri distillati o spirits (rum, gin e amari)?
"Ogni bevanda ha una dinamica di prezzo diversa. I distillati, come rum e gin, tendono ad avere ricarichi inferiori rispetto ai vini di alta gamma, mentre la birra artigianale può avere ricarichi variabili. Tutto dipende sempre anche dall'esclusività del prodotto e dall'esperienza che si desidera offrire al cliente".

J.FON.

La "bilancia"
Nel determinare il prezzo di una bottiglia entrano in gioco anche la cantina offerta dal ristorante e la gestione del magazzino

IL FOCUS

Caro vino, ma

I ricarichi al ristorante spesso fanno discutere i clienti
Vanno dalle sei volte per le bottiglie più economiche fino al raddoppio. Molte le variabili: ecco come funziona

di JACOPO FONTANETO

Abbandonate ogni speranza, voi che cercate la regola perfetta per calcolare il corretto ricarico di un vino al ristorante. Esatto, proprio quell'algoritmo magico che permette di ottenere il risultato perfetto: buoni movimenti di cantina, tavoli pieni di bottiglie di vino, clienti contenti e i giusti verdoni in cassa.

Oggi lo scenario è più complesso di un tempo: attori diversi e, complici internet e le app, i clienti hanno anche la possibilità di verificare in diretta le caratteristiche reali del vino appena ordinato, con una rapida ricerca o fotografando l'etichetta. Prezzo compreso.

Ma qual è oggi la forbice di ricarico di un vino al ristorante? E in enoteca? La memoria storica di Angelo Alicante, da decenni sulla breccia della sommellerie milanese (da qualche mese è da *Al Fresco*), aiuta a sfrondare dubbi: "Una regola fissa non c'è: dipende dalla bottiglia che si prende in considerazione, dando ad ogni vino il giusto prezzo, considerando anche fattori come l'influenza sul mercato del produttore. Poi contano il posizionamento di fascia del ristorante, la tipologia di carta proposta, ma anche il target del potere d'acquisto che si intende raggiungere. Ma facciamo qualche esempio in linea teorica e generale: un vino che costa 5 euro al ristoratore verrà caricato sei volte dal ristoratore; dai 6/7 euro cinque volte; poi si scende ancora, un vino da 9/12 euro lo si può rivendere tra i 40 e 42; da 15 fino ai 50 euro di costo si applica un ricarico triplo e, superati i 60 euro si inizia a considerare un ricarico di 2,5 o 2,2 volte il costo della bottiglia. Il discorso vale per bottiglie che non abbiano un costo iniziale a tre zeri: altrimenti vanno considerati anche i tempi di vendite, per cui di rientro, dei capitali investiti. E, di solito, si applica un

GETTY IMAGES

quanto mi costi?

calcolo che considera tre volte e mezzo il costo della bottiglia. Ripeto, senza dogmi".

Da Milano a Parma: anche Alessandra Veronesi (*Palazzo Utini* a Noceto di Parma), nuovo concept di Enrico Bartolini, rimarca l'assenza «di regole fisse, il ricarico di un vino deve tener conto di molti fattori. Non acquisto mai etichette sotto otto-dieci euro per poi rivenderle a cento. Una etichetta con un prezzo d'acquisto di 15 euro esce in carta a 45 euro circa. Di fatto è altresì obbligatorio che determinare il prezzo di un vino cambi nel tempo: ci sono le rivalutazioni di anno in anno della carta, per impreziosirla, o abbassare un prezzo per alleggerire le scorte e far "girare" la cantina. Immobilizzare capitale per dare valore a una cantina può spostare ingenti somme di denaro da investire nel progetto. E ne va tenuto presente ogni anno».

Fabien Coutant, sommelier di *Voce di Aimo e Nadia*, di fronte al Teatro Alla Scala, aggiunge il paragone efficace con una semplice bottiglia d'acqua: "Può costare 50 centesimi al supermercato, due euro al distributore, cinque in un ristorante, otto nel bar di un hotel di lusso e 15 in business class su un aereo. Ogni imprenditore gestisce la questione in modo personale, mantenendosi però all'interno delle dinamiche di mercato. All'estero? In Francia funziona come da noi ma, quest'estate ho visto ricarichi molto alti in località come St-Tropez o Cannes. Ci sono Paesi come la Svizzera dove i prezzi tendono ad essere ancora più alti, anche a causa dei dazi doganali".

L'enoteca deve invece fare i conti con competitor più diretti: internet con la consegna a casa, le app specifiche come Vivino, che mappa oltre 13 milioni di vini da 231.000 cantine in tutto il mondo, ma anche il supermercato che ha selezioni sempre più mirate anche per i cosiddetti wine-lover.

"In generale, il margine di ricarico per una bottiglia da asporto in enoteca si aggira intorno al 30-35%. A differenza dei libri, il vino raramente ha un prezzo consigliato dal produttore che io, invece, suggerisco sempre di indicare", commenta Osvaldo Longo, storico enotecaro di Legnano. Ammette che: "Sì, senza dubbio l'e-commerce ha creato un concorrente con cui le enoteche devono confrontarsi. Oggi le piattaforme hanno conquistato una fetta di mercato rilevante e sono diventate il punto di riferimento per stabilire il prezzo di vendita delle bottiglie. Di conseguenza in enoteca i ricarichi non sono aumentati, anzi, l'arrivo dell'e-commerce ha spinto molti a rivedere al ribasso i propri margini. Cambiamenti per il futuro? Non credo - nota l'esperto enotecaro - i guadagni per un'enoteca dovranno provenire dal potenziamento di altri fattori: consulenza o i servizi legati ai regali. Natale tutto sommato è vicino e dev'essere un bel momento per tutti, no?".

> Nelle enoteche prezzi rivisti al ribasso per la concorrenza dell'e-commerce Nel futuro? Più consulenze

MARCO SPINI
Capo sommelier ristorante Ba (Milano) e formatore Aspi

L'INTERVISTA/2

Per annate e vini rari il prezzo sale

Il sommelier del Ba Restaurant (Milano) "Al calice si spende un quinto dell'etichetta In generale i prezzi sono cresciuti per l'aumento delle materie prime"

Marco Spini è capo sommelier ristorante Ba (Milano) e formatore Aspi.

Ci sono regole precise per calcolare il ricarico di un vino?
"In realtà esistono diverse regole "accademiche" che vengono approfondite dai vari corsi di sommellerie. Di base, si opera in base alla fascia di prezzo di acquisto e si applicano dei coefficienti moltiplicatori. Nel caso di un prezzo basso alla fonte al di sotto dei 10 euro, si moltiplica solitamente per tre volte e mezzo; per un prezzo medio, ovvero tra i 10 e i 15 euro si moltiplica per tre; oppure per due nel caso di un prezzo alto, ma sotto i 50 euro. Infine, per la fascia premium-fine wine, ovvero acquistato dal ristoratore sopra i 50 euro, il ricarico è di una volta e mezzo. Va anche detto che molto spesso queste regole vengono sovvertite, per applicare altri parametri, non ultimo quello di una percentuale di margine fissa. Diciamo che una media di ricarico al ristorante può essere, in linea generale, il prezzo d'acquisto moltiplicato per tre".

Eccezioni?
"Non mancano. Ma è meglio parlare di regole aggiuntive: nella ristorazione, e anche nelle enoteche, quando si tratta di vini di fascia fine wine (i grandi nomi, le etichette iconiche) un corretto ricarico segue il mercato specifico e, trattandosi di vini da collezione e da investimento, sono comprensibilmente e decisamente più alti".

Lo stesso avviene anche per le annate?
"Sì, quando esiste una profondità sulla stessa etichetta, ma anche come per le annate migliori. Oppure può capitare per vini non più prodotti, oppure per aziende dove cambia la proprietà, o l'enologo, o la tipologia di vino, vinificazione e affinamento: in questo caso le bottiglie, assumendo caratteristiche di unicità e rarità, potranno spuntare un prezzo più elevato".

E per il vino al calice?
"Generalmente, siamo a un quinto o un sesto del prezzo di vendita al tavolo della bottiglia, dipende anche dalla fascia di prezzo e dal contesto del locale".

In linea generale, i ricarichi medi sono aumentati nel tempo?
"Come tutti i servizi anche connessi - energia, combustibili, i beni di consumo e generi alimentari – il prezzo del vino negli ultimi anni è generalmente aumentato. Ad esempio, il costo del vetro per le bottiglie è raddoppiato. Facendo parte del paniere spesa degli italiani, la voce "vini" incide quindi in modo incisivo sui consumi delle famiglie, e fuori casa ancora di più. Ho notato infatti una tendenza al rialzo verso vini di fascia media e medio bassa, mentre sono leggermente diminuiti quelli di vini di fascia alta. Noi sommelier, insomma, dobbiamo avere un occhio alla sala e alla cantina, uno ai listini e al mercato: in una mano il cavatappi e nell'altra il foglio excel o il gestionale insomma. Ma sempre cercando di garantire la miglior esperienza possibile e non esosa, con ricerca, preparazione e passione. Altro discorso è quando, in contesti non giustificati dal livello della struttura, si specula con ricarichi eccessivi che raggiungono anche quattro o cinque volte il costo di acquisto: questo francamente non è accettabile".

J.FON.

LA GUIDA

6
Volte
Il ricarico che può esser fatto dal ristorante su una bottiglia che costa intorno ai 5 euro

5
Volte
Il ricarico che può esser fatto su una bottiglia che costa sui 6/7 euro

42
Euro
Il prezzo di un vino che al ristorante è costato sui 9-12 euro

+50
Euro
Vini che al ristoratore sono costati 60 euro o di più di solito verranno ricaricati al massimo 2.5 volte

IL REPORTAGE

Da Bali all'India fino al Vietnam arrivano i vini tropicali

La viticoltura approda a nuove latitudini, una sfida dove il clima è critico per la vigna
James Kalleske (Hatten Wines, Indonesia): "Facciamo tre vendemmie all'anno
La vite non dorme mai, ma creiamo alta qualità selezionando uve nella stagione secca"

di LARA LORETI - *Bali*

Due vendemmie all'anno, anche tre a seconda dei casi. Sei mesi di sole, dal calore costante ma mai caldissimo, e altrettanti di pioggia che indeboliscono la vite. Fare vino intorno all'equatore è una vera sfida: stiamo parlando di latitudini che si aggirano intorno ai dieci gradi rispetto alla circonferenza che abbraccia il pianeta. Va tenuto presente che la viticoltura, dalla notte dei tempi, attecchisce fra i 30 e 50 gradi. Ma molti viticoltori dei Paesi emergenti del vino, quella sfida l'hanno accettata. E vinta.

I vini tropicali, di nuove latitudini (*new latitude wines* li chiamano gli americani, in questo caso di basse latitudini) sono una realtà in ascesa. E anche se la cultura del vino non appartiene storicamente – e geograficamente – a Paesi come l'Indonesia, l'India, la Thailandia o il Vietnam, nel Sudest asiatico stanno nascendo nuove realtà che, in tempi di crisi climatica, potrebbero scrivere il futuro del vino. Calici semplici, ma che pian piano stanno conquistando piccole fette di mercato. Sono il fenomeno più nuovo nel panorama enoico, un nuovo, nuovissimo mondo in cui la difficoltà più grande sta nel controllare il clima e adattare le viti all'ambiente. Come? Ad esempio, sfruttando le piogge per l'irrigazione o forzando le viti al riposo per avere più qualità.

"Qui siamo a 8 gradi dall'Equatore – racconta a *Il Gusto* James Kalleske, responsabile enologo di origini australiane di Hatten Wines, la cantina più grande di Bali, fondata 30 anni fa, 80 ettari nella parte Nord dell'isola, per un milione di bottiglie prodotte – Ci sono periodi dell'anno in cui vendemmiamo ogni settimana, l'uva della stessa vigna matura ogni 120 giorni. E dopo il raccolto, il ciclo del frutto riparte in tre giorni. In pratica la vite non dorme mai a differenza di quanto accade in Europa". Il clima, infatti, non permette alle viti di entrare nella fase quiescente, quella in cui, da noi di inverno, vengono incamerate le sostanze nutritive per la fioritura primaverile. "Qui le temperature variano dai 28 ai 35 gradi, non c'è escursione termica, è per questo che la pianta è sempre attiva", spiega Kalleske. Hatten è l'azienda simbolo del nuovo corso in Indonesia. Un business iniziato da Ida Bagus Rai Budarsa – noto come Pak Gus Rai – nel 1994, dopo un'esperienza nel mondo degli spiriti inaugurata dal padre già nel 1968. È stato Pak Gus Rai a portare a Bali da Giava l'uva Alphonse Lavallée, varietà "storica" ma semplice, a cui poi si sono aggiunte Belgia, Muscat Saint-Vallier e altre internazionali. Oggi le etichette Hatten si trovano in tutti gli hotel e i ristoranti dell'isola.

"Sono vini entry level, la mancanza di sole e di escursioni termiche, e l'eccesso di piogge non consentono di avere concentrazione nell'uva. È per questo che lavoriamo molto sui blend – spiega l'enologo - Per i vini premium, invece, facciamo una vendemmia all'anno, selezionando i frutti migliori della stagione secca. La maggior parte delle vigne sono sul mare o in collina, non in montagna, dove la pioggia è preponderante". La difficoltà di coltivare la vite, unita alla crisi climatica, ha spinto la cantina a puntare, dal 2016, sui Piwi, le uve resistenti diffuse anche in Italia. Hatten a Bali

> A Mumbai il consumo cresce ed è ben visto perché si bevono troppi super alcolici

❶❷ Hatten Wines a Bali
Lavoratori e agronomi a lavoro nelle vigne di Hatten Wines a Bali, la cantina più rappresentativa dell'isola

❸ Winemaker
Il giovane australiano James Kalleske è il responsabile enologo di Hatten Wines

❹ Dall'Ungheria
Peter Gadjics arrivato a Bali dalla storica regione ungherese del Tokaj

❺ In squadra
Yeni Iramahayani, assistente enologa, è la professionista balinese della squadra di Hatten Wines

①

②

L'ASCESA DELL'INDIA

L'India è tra i Paesi del vino emergenti più promettenti, a cui molti mercati del vecchio mondo guardano con interesse. Tra le fiere più seguite, c'è Prowine Mumbai, che si svolgerà l'8 e il 9 novembre, da citare anche Vinexpo India, che c'è stata a settembre. La produzione locale di vino è di 24 milioni di bottiglie di cui il 10% viene esportato. E sono ottime le relazioni commerciali fra l'India e l'Italia, basti dire che i nostri vini sono fra i più amati dai wine lover indiani.

DA PROVARE

Aga Rosé Bali
Fresco, profumato e beverino, è un blend di Alfonse Lavallée, Moscato Bleu, Malvasia Nera

Two Islands Shiraz
Uve del Sud dell'Australia vinificate a Bali. Provate il Shiraz: grande carattere

Isola Moscato Bali
Vini balinesi firmati dall'enologo italiano Giacomo Anselmi. Il Moscato è fresco e minerale

Aythaya Dornfelder - Myanmar
Gruppo tedesco che ha investito in Birmania. Da provare il Dornfelder

Fratelli Sette India
Fratelli è una realtà italo-indiana. Ecco un bel blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet

Colombard Monsoon Valley- Thai
Al naso uva spina, mela, tropical: da una cantina tailandese in evoluzione

produce anche un'altra linea di vini – un milione di bottiglie – "Two Islands", da uve australiane, che arrivano sull'isola sotto forma di grappoli o mosto congelati. L'azienda sta inoltre investendo negli spiriti: rum, gin e whisky, con una produzione di 200mila bottiglie.

Non solo Indonesia. Inizia ad avere una certa tradizione nella viticoltura, complice il turismo, la Thailandia, soprattutto la regione Khao Yai, dove l'uva storica è la Malaga Blanc che si fa risalire ai tempi del Re Sole, ma riscoperta in epoca moderna. Discorso a parte merita l'India, dove le buone altitudini regalano maggiori emozioni nel calice. Lo testimonia Mattia Antonio Cianca, cofondatore e ceo di Cellar 33 con sede in Francia e India, oltre che della Sommeliers Association of India: "Oggi in India il vino rappresenta l'1% del mercato degli alcolici e delle bevande, ma è la categoria in più rapida crescita su una popolazione di 1,4 miliardi. Il Paese è il più grande consumatore al mondo di whisky e l'ascesa del vino è vista anche come una forma di maggiore attenzione alla salute, viste le gradazioni inferiori. Le uve più diffuse sono le internazionali Chenin Blanc, Chardonnay e Sauvignon fra i bianchi, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon fra i rossi. E nell'import (pari al 30% del totale) l'Italia è tra i Paesi più presenti". Nella stessa area, in ascesa anche i vini del Myanmar (Birmania).

Cipresso: "Sono vini *carpe diem*, senza complessità"
Piero Antinori: "Un'opportunità per l'export"

Insomma, le nuove latitudini possono rappresentare delle opportunità per il mondo del vino in generale, in un momento non facile per il settore, e possono essere considerate anche piazze interessanti per l'export. I nuovi wine lover, infatti, potrebbero col tempo approdare a un consumo più maturo, attingendo dalle etichette dal vecchio mondo. Piero Antinori, decano e imprenditore vitivinicolo tra i più rappresentativi al mondo, osserva: "C'è preoccupazione rispetto al fatto che il consumo di vino stia diminuendo da questo lato del pianeta: ma dove la qualità è alta, il problema non c'è. E su questo tema non sono pessimista, anzi: se nei Paesi tradizionalmente consumatori si berrà di meno, allo stesso tempo ci sono molti Stati in cui il vino deve essere ancora del tutto scoperto. Penso all'Oriente, all'India, all'Africa (eccetto il Sudafrica). Il potere di acquisto crescerà, come è già successo in Cina e in altri Paesi. E l'Italia potrà avere nuove chance di export proprio in questi mercati". Ne è convinto Alessio Fortunato, wine expert con un ricco bagaglio di esperienza in Cina: "Sono convinto che produrre uva localmente faccia solo del bene. Le persone incominciano così ad avvicinarsi più facilmente al vino. Per il mercato italiano, trovo difficile che i consumatori possano essere interessati a questi tipi di vino. Nei mercati nordici e nel Regno Unito, invece, potrebbero crearsi concrete possibilità di sviluppo".

Sulla stessa linea il winemaker di fama internazionale Roberto Cipresso, con vasta esperienza nel nuovo mondo: "Vini beverini, semplici e leggeri come quelli prodotti nei Paesi tropicali sono degli entry level, vini *carpe diem* che possono attrarre solo chi inizia ad avvicinarsi al vino. Una vite che fa due o tre vendemmie in un anno si sfinisce. Avendo cicli rapidi, la pianta riesce a esprimere solo le tipicità varietali dell'uva, senza interpretare il territorio. Quindi un Merlot indonesiano sarà uguale a uno dell'Amazzonia e così via. L'idea di vigna vecchia e di complessità del vecchio modo così si perde". Ed è un vero peccato. Ma il mercato è bello perchè è vario. E sempre in evoluzione.

demeter
L'AGRICOLTURA
CHE CURA IL PIANETA
Main partner
TERRA MADRE
Salone del Gusto 2024
26-30 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO
demeter.it

CLAUDIO SCHWARZ

CHAMPAGNE

Dom Pérignon e la sfida del clima Vietato sbagliare

Lo chef de cave Vincent Chaperon, ospite a Barcellona al festival Révélations: "Con la crisi climatica è come andare sulle montagne russe, ma noi riusciamo lo stesso a rispettare lo stile e la complessità caratteristici di Dom Pérignon, regalando ogni anno un'emozione nuova"

di MANUELA ZENNARO

Ideato quattro anni fa, Révélations è l'appuntamento esclusivo per presentare al mondo i nuovi millesimati della celebre maison de Champagne Dom Pérignon. L'edizione 2024, tenutasi a Barcellona nel mese di luglio, ha come di consueto celebrato il matrimonio con l'alta cucina internazionale, quest'anno curata dagli chef Albert Adrià e Niko Romito, autori di una cena a quattro mani presso "La Fabrica" di Ricardo Bofill. Guidata dallo chef de cave Vincent Chaperon, la degustazione dei vintage 2015 e 2006 - Plénitude 2 ha offerto la duplice interpretazione di uno stesso, inconfondibile stile. "Il 2015 è stato un anno caldo e assolato, ma ci stiamo facendo l'abitudine - ha esordito Chaperon - Anche per questo oggi gli champagne sono diversi rispetto a 30 - 40 anni fa. È come andare sulle montagne russe, ma noi riusciamo lo stesso a rispettare lo stile e la complessità caratteristici di Dom Pérignon, regalando ogni anno un'emozione nuova".

A rappresentare il vero elemento sfidante per questa annata, una devastante siccità. "A un certo punto, ci siamo accorti che in alcune parcelle dei nostri vigneti, la mancanza d'acqua aveva bloccato la maturazione della vite - ha ricordato lo chef de cave -. Abbiamo dovuto procedere a una accurata selezione, individuando le parcelle in cui la vita e la maturazione delle uve stavano continuando. I Pinot Noir erano a posto, mentre gli Chardonnay avevano sofferto. Per questo penso che il 2015 sia un vino figlio di questi tempi. Al palato ricorda l'orizzonte del mare, ha una struttura rettilinea, ferma ed elegante. Autoritaria ma serena. Quella trama morbida che si avverte e lo arrotonda, mitiga molto l'aggressività. Si è trattato di applicare una strategia di raccolta e assemblaggio, per far sì che le uve fossero di pari livello e il vino non risultasse troppo pesante".

Il vintage 2006 - Plénitude 2 presenta numerosi parametri assai differenti rispetto al 2015. Per semplificare, possiamo dire che nonostante il caldo e il sole, l'annata è stata piovosa, con un clima tropicale. "Gli acquazzoni di agosto ci avevano preoccupati. Abbiamo atteso che cessasse anche la pioggia di settembre prima di raccogliere l'uva. Questo champagne è un elogio alla lentezza". Una verità che riscontriamo nel sorso rotondo, generoso e dall'allure patinata. "Ancora una volta entra in ballo la trama del vino - ha precisato Vincent Chaperon - caratteristica dello stile Dom Pérignon. Tra i cinque sensi, il tatto è il più complesso ma anche il più intimo, facile da condividere. Con il contatto diretto stiamo toccando il mondo, ma non ne siamo consapevoli. Il tatto aiuta a ritrovare l'intelligenza del corpo. Ecco perché siamo in grado di dire 'mi piace' o 'non mi piace' e riusciamo a percepire il peso, la temperatura, i contorni. La 'tropicalità' del 2006 da principio ci preoccupava. Con Richard Geoffroy (ex chef de cave della maison, *ndr*) pensavamo che il vino fosse troppo ricco e pesante, quindi abbiamo aspettato 10 anni per farlo maturare e fargli ritrovare la tensione. Per Dom Pérignon si è trattato di una svolta, ma l'attesa prolungata ha portato i suoi frutti e oggi il vintage 2006 - Plénitude 2 ha una raffinatezza che ha superato ogni aspettativa. È la magia dello champagne, le bollicine aggiungono davvero una terza dimensione al vino".

> L'annata 2015 ha messo a dura prova gli enologi per il global warming, ma il vino non ha perso l'identità

1 **L'autunno** Per i wine lover l'autunno è una delle stagioni più affascinanti: la Champagne offre paesaggi unici

2 **L'icona** Dom Pérignon è il simbolo per eccellenza delle rinomate bolle francesi

---

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE

HELMUTH KÖCHER
Presidente e fondatore di Merano WineFestival, unico amministratore di Gourmet's International e The WineHunter. Critico enogastronomico

Che eleganza l'Alta Langa Tre calici top

di HELMUTH KÖCHER

Ci troviamo in Piemonte, alla scoperta dell'Alta Langa, una Docg che rappresenta l'eccellenza dei vini spumanti piemontesi prodotti con metodo classico. Nel cuore delle Langhe, tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria, questa denominazione è riservata a spumanti di alta qualità, ottenuti da uve Pinot Nero e/o Chardonnay. Questi vini sono caratterizzati da una lunga maturazione sui lieviti, che conferisce complessità e finezza al prodotto finale. La permanenza minima sui lieviti va dai 30 fino ai 36 mesi per le riserve. Il lungo affinamento dona ai vini una grande ricchezza aromatica.

L'Alta Langa affonda le sue radici all'inizio del XIX secolo, quando i conti di Sambuy, ispirati dai vicini francesi, iniziarono a coltivare vitigni come il Pinot Nero per produrre vini spumanti secondo il modello Champagne. Questa tradizione è stata perfezionata nel corso dei secoli, fino a ottenere il riconoscimento ufficiale della Docg nel 2011, consolidando l'Alta Langa come uno dei territori più vocati per la produzione di spumanti di grande eleganza.

Tra gli Alta Langa assaggiati, tre etichette si sono distinte per la loro qualità e personalità. Dall'azienda Massimo Pastura - Cascina La Ghersa troviamo la Riserva Giulio "3.0" 2019 Alta Langa Docg. Composto dal 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay, si distingue per un perlage fine e un bouquet che combina delicati aromi fruttati e floreali, arricchiti da una spiccata freschezza e mineralità. L'intensità delle note di pane tostato si unisce a un gusto fresco ed elegante, con una bella persistenza.

Ci spostiamo da Coppo con la sua Riserva Coppo 2018, 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay. Questo spumante affina per lo più in barrique nuove e acciaio, conferendo un colore giallo dorato con un perlage finissimo. Al naso spiccano sentori di crosta di pane, mentre al palato emergono fragranza e intensità, accompagnate da leggere note di polpa di frutta bianca. La freschezza e la mineralità si combinano con una lunga persistenza.

Infine, approdiamo da Enrico Serafino con il suo Zero 2018. Composto al 100% da Pinot Nero, questo spumante si distingue per una vivace brillantezza e un perlage finissimo. Morbido e avvolgente, offre grande sapidità, con note di tiglio e frutta, arricchite da sentori di crosta di pane. La persistenza lunga ricorda sentori di miele: un vino ampio e complesso.

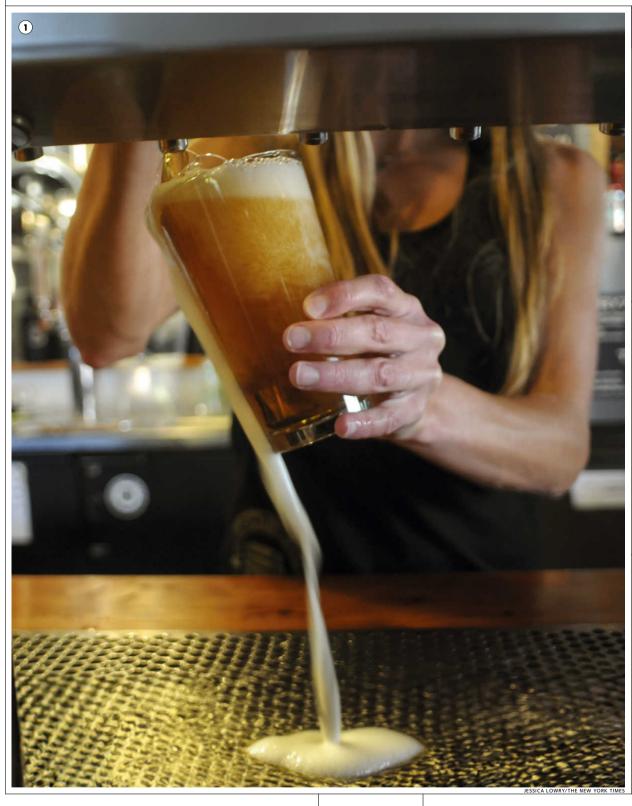
Questi tre spumanti rappresentano appieno l'eleganza e la ricchezza del dell'Alta Langa.

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI

IL RACCONTO

Birra, quel fermento che nasce dalla terra

JESSICA LOWRY/THE NEW YORK TIMES

DA PROVARE

Duivelsbier Wilda
Belgian Pale Ale ad alta fermentazione. Aroma intenso con note citriche e agrumate.

Delirium Tremens
Belgian Golden Strong Ale compatta e persistente. Note speziate, gusto pieno.

Jever Pilsner
Una Pils con aroma fresco. Cremosa, strutturara, con note erbacee e floreali.

La bevanda più diffusa e più antica del mondo, con una storia che inizia più di ottomila anni prima di Cristo, è da sempre legata alla terra, nella sua genesi e nei suoi ingredienti, e arrivando a tempi più recenti, è possibile tessere un filo rosso che unisce stili, culture e territori, legando la nascita di ogni birra a un luogo preciso e non a un altro.

Il nostro viaggio parte dall'acqua, l'ingrediente principale della birra. Possiamo affermare che fino a un secolo fa, prima che si iniziassero a trattare chimicamente le acque (piegandole alla necessità del mastro birraio), la fortuna o la sfortuna di un birrificio, dipendeva dalla sorgente d'acqua sulla quale sorgeva: "Non sono pochi i birrifici che hanno fatto fortuna grazie all'acqua – spiega Lorenzo Bossi, brand Manager QBA – il caso più famoso è forse quello della cittadina inglese di Burton-upon-Trent, famosa per aver "inventato" le India Pale Ale, e altrettanto nota per le qualità delle sue acque ricche di solfati di calcio, perfette per la produzione di birre croccanti, secche e molto luppolate, come appunto le IPA. Come non parlare poi dell'acqua di Dortmund, in Germania, che ha fatto la fortuna di una delle birre più amate di tutti i tempi, la Dortmunder Export, basti pensare che nella sola città di Dortmund nell'800 c'erano più di 300 birrifici attivi".

Altro caso di stile legato all'acqua è sicuramente quello della Pilsner, nata a metà dell'800 in Repubblica Ceca, nell'omonima cittadina di Plzeň, caratterizzata da un acqua molto morbida (poco ricca di calcio e altri sali), in grado di attenuare l'amaro del luppolo e capace di estrarre poco tannino dal malto d'orzo, regalando un colore chiaro alla birra. "L'acqua di Plzeň fu determinante per creare le Pils, birre leggere, senza gusti estremi, rinomate per la loro delicatezza – spiega Bossi – Tanto che i birrai tedeschi di Radeberg, andarono a Plzeň a studiare quell'acqua particolare prima di iniziare a produrre la prima Pilsner in quella che sarebbe l'odierna Germania".

1
Spillare
Versare la birra è un'arte che permette di entrare in contatto con uno degli elementi più affascinanti: la schiuma

2
Creare
La terra determina la carta di identità di una birra: fa la differenza

3
Condividere
A Terra Madre QBA metterà a disposizione una super selezione

> Il brand manager di QBA, Lorenzo Bossi: "Così l'acqua e i cereali hanno fatto la storia"

Dalla terra sgorga l'acqua e dalla terra, grazie al lavoro dell'uomo, nascono i cereali, i nostri più antichi compagni di viaggio: "La birra non è sempre stata di orzo, anzi, per molto tempo fu il grano l'ingrediente principale – racconta Lorenzo Bossi – almeno fino a quando, nel 1500 in Baviera, una serie di problemi legati a produzioni artefatte, ingredienti non proprio "azzeccati" e una generale carenza di grado per il pane, resero necessaria una legge, il Reinheitsgebot, l'Editto di Purezza, la più antica legge alimentare conosciuta, introdotta nel 1516 dal Duca Guglielmo IV di Baviera. L'ordinanza era chiara, le birre dovevano contenere solo tre ingredienti: acqua, orzo e luppolo. Il grano doveva essere lasciato ai fornai". Ma il legame tra pane e birra è durato nei secoli: "Fino alla vigilia della prima Guerra Mondiale – spiega ancora Bossi – soprattutto in nord Europa chi faceva la birra era il panettiere, che aveva 'il suo pane e la sua birra', un connubio inscindibile, perfezionato nel concetto di

di STEFANO PESCE

Dall'acqua al grano, per poi usare l'orzo e il luppolo La bevanda più diffusa e più antica del mondo ha una storia che inizia più di ottomila anni prima di Cristo ed è da sempre legata alla terra: non solo per i suoi ingredienti, ma anche per la capacità di unire stili, culture e territori. Come le produzioni made in Usa ancora oggi capaci di influenzare quelle di tutto il mondo

Quality Beer Academy
Qba ci accompagna nel cuore del mondo brassicolo, da scoprire attraverso laboratori, degustazioni e pairing

LAUREN LANCASTER/THE NEW YORK TIMES

DA SCOPRIRE

Parabola 2020
Stout scura intensa, maturata un anno in botti della Heaven Hill. Note di vaniglia.

BraufactuM Indra
Weizen IPA, brassata con malto di frumento e luppolata a freddo. Agrumi e frutti esotici

Framboise Boon
Lambic con oltre 300 grammi di lamponi freschi per litro. Fresca e profumata.

3

GETTY IMAGES

GLI APPUNTAMENTI

Terra Madre a tutta birra

Quindici appuntamenti da non perdere nei giorni di Terra Madre per conoscere il mondo della birra, di QBA e degli straordinari abbinamenti possibili con cibi tradizionali. Si parte il 26 settembre alle 12 (e si ripete alle 15,30) con il laboratorio di beer&food pairing con i formaggi della Cheese Valley; alle 14, birra e salame d'la doja (il bis, il 29 settembre alle 14), mentre alle 17 tutto da provare l'abbinamento tra birra e Parmigiano Reggiano. Il 27 si parte alle 12,30 con Braufactum, appuntamento con il mastro birraio, che viene ripetuto alle 14. Alle 17 saranno i formaggi di Guffanti a trovare equilibrio con le birre, mentre il giorno successivo, il 28 alle 12,30, ecco lo straordinario abbinamento tra birra e ostriche. Alle 14, per il ciclo "Appuntamento con il mastro birraio", ecco Boon Brouwerij e a seguire (ore 15) Braunfactum e Delirium (ore 17). Il 29 settembre alle 12,30 e alle 15,30 abbinamento con le acciughe di L'Anciua e gran finale alle 17, ancora con le ostriche.

'locanda', per dormire e ristorarsi".
Arrivando a tempi più moderni è sicuramente il luppolo l'ingrediente che maggiormente lega la birra a un territorio, e a uno stile, basti citare i "fantastici 4", ovvero i "luppoli nobili" coltivati da più di cento anni in quattro territori europei nei quali si sono geneticamente isolati: l'Hallertauer Mittelfrueh dalla regione dell'Hallertauer in Baviera, il Tettnanger dalla regione del Tettnang vicino al lago di Costanza, lo Spalt a sud di Norimberga e il Saaz dalla regione di Zatec in Repubblica Ceca.
"Volendo estendere il filo che lega la triade territorio-luppolo-birra – racconta Bossi – le produzioni made in USA, che hanno segnato l'epoca della Craft Beer Revolution, ancora oggi sono alla base di stili come l'American Pale Ale, il New England IPA, e stanno influenzando le produzioni brassicole di tutto il mondo, dall'Europa, all'Oceania, passando anche per l'Italia". Luppoli come il Mosaic, il Cascade, il Columbus e il Citra, sono oggi nelle dispense di ogni mastro birraio che si rispetti e affondano le radici nella Yakima Valley in California, un'area immensa, che da sola copre il 75% della produzione del luppolo USA.

> Le fonti di Plzeň furono determinanti per creare le Pils, birre leggere, senza gusti estremi

Che la birra sia un fermento che viene dalla terra, ne sono una prova inconfutabile i lieviti: "Prima degli studi di Luis Pasteur – conclude Bossi – tutte le birre fermentavano spontaneamente, grazie ai microrganismi naturalmente presenti nell'aria. I lieviti, semplicemente, non si conoscevano e non se ne conosceva il funzionamento. Oggi il 99% dei birrifici nel mondo lavora in alta e/o bassa fermentazione, ovvero in condizioni di lieviti selezionati e fermentazioni a temperature controllate. C'è solo un posto al mondo dove si lavora ancora come 200 anni fa, ed è una regione a sud di Bruxelles, chiamata Pajottenland, dove un manipolo di folli porta avanti la tradizione della fermentazione spontanea, tramandandosi segreti e tecniche per sfruttare i particolari lieviti selvatici portati dal fiume Senne. Sono i maestri delle birre acide, quelle che oggi chiamiamo 'le Wild Beer', ma che da sempre si chiamano Lambic".

Il Futuro del Gusto
Lower Alcohol
-15% Calories
ELEVEN
ITALIAN
BLEND
11% vol
PICCINI
ELEVEN
ITALIAN
BLEND
11% vol
PICCINI
PICCINI
SLIM
CHIANTI
DOCG
PICCINI®

CREDITO FOTO

L'IMPORTANZA DEGLI INGREDIENTI

La scelta della farina rivoluziona la pizza

A seconda della forza, e quindi delle proteine contenute, si ottengono diversi prodotti
Antonio Giaccoli: "Oggi la selezione delle farine racconta l'idea di un pizzaiolo"
Alessandro Trezzi: "Per le tonde si valuta l'idratazione e si utilizzano prefermenti"

di LARA DE LUNA

"Non è difficile, è solo un po' di lievito, acqua e farina". Che sia vera o meno questa frase che tutti – chi più chi meno – abbiamo sentito dire almeno una volta nella vita, contiene i pilastri fondamentali della pizza. Che pensiamo di conoscere, ma che nonostante la crescente consapevolezza in merito mantengono ancora molti segreti. A partire dalla farina. Perché è facile dire che "basta un po' di farina", ma qual è realmente quella giusta da utilizzare?

Ogni pizzaiolo, in verità, come spiega Antonio Giaccoli, presidente dell'Accademia Nazionale Pizza Doc, "ha la propria tecnica e la propria selezione di farine", attraverso le quali non solo raccontano la loro idea della pizza, ma giocano con la versatilità di questo piatto, rendendolo sempre diverso. Dato questo per assodato, esistono delle regole, un canovaccio da seguire per imparare o anche solo comprendere meglio ciò che mangiamo?

Alessandro Trezzi, consulente e formatore che si occupa in modo trasversale di tutte le tipologie di pizza, ci ha guidato in questa visita guidata nel mondo della farina e della magia della pizza.

Per poter avere uno schema chiaro, è fondamentale innanzitutto parlare di forza della farina, individuata a seconda della quantità di proteine (glutenina per l'elasticità dell'impasto e gliadina per la sua estensibilità) che questa contiene che è, oggi, il fattore di scelta principale per un pizzaiolo. Negli ultimi anni, spiega Trezzi, "sono cambiati molti parametri", tanto da poter quasi dire che per la pizza contemporanea "vale quasi tutto. Le tonde (e non solo, *ndr*) contemporanee si fanno con farine forti (340-360 W) perché sono molto idratate e vengono utilizzati prefermenti" come biga e polish. Che poi ci portano ai cornicioni pronunciati, e a una scioglievolezza al palato pronunciata. Se invece si parla di "napoletana classica, possiamo dire che anche in questo caso è più facile che si abbiano in cucina gestioni complesse, con celle a temperatura controllata e l'utilizzo di farine medio/forti". Concetto che sottolinea anche Enzo Bastelli (Basta Pizzeria, Nola): "In molti oggi lavorano in maniera del tutto divergente dallo schema classico. Io, per esempio, utilizzo un mix di Farro, crusca fermentata, riso e soia, che solitamente viene utilizzato per la romana, mentre per la napoletana c'è chi utilizza solo la 00". Al di là delle scelte dei singoli, in un mondo in cui ogni mulino oramai propone svariate proposte, è comunque ben possibile tracciare una mappa con cui orientarsi tra farine deboli, medie, medio-forti e forti.

> Il pizzaiolo Bastelli: "Fuori dagli schemi, uso un mix di farro, crusca fermentata, riso e soia"

Farine deboli
Ovvero le farine con un W inferiore a 170, che assorbono poca acqua. Sono solitamente utilizzate per "le pizze tonde – annota Trezzi – con gestione a temperatura ambiente, come le napoletane più classiche". E morbide, come spiega Fiaccoli, dell'Accademia Pizza Doc: "Possiamo utilizzarla se vogliamo realizzare una pizza a ruota di carro, la classica napoletana che esce fuori dal piatto o che, se di dimensioni minori, può essere mangiata a portafoglio. La farina debole, infatti, non riesce a trattenere molta acqua e può spingersi fino alle 24 ore di lievitazione previste dal disciplinare Stg".

Farina media o medio-forte
Con un range di forza più ampio, che va da W180 a 270 circa, possono coprire le necessità di vari tipi di preparazione. Vengono utilizzate per pasta fresca, pane e panini, ma anche "per la pizza romana, tonda e pala, e per alcune tipologie di pizza napoletana", come spiega Trezzi. Con l'aumentare della forza cambia ovviamente moltissimo e se con una forza medio bassa (come la farina di grano duro) possiamo stendere al meglio anche una pizza in teglia alla romana, con una forza leggermente maggiore. "Insieme a un prefermento liquido – spiega Jacopo Mercuro di 180grammi Pizzeria, Roma –, si può avere la consistenza adatta per un'ottima romana, con una gestione della lievitazione di 24, massimo 48 ore". Con la Farina Tipo 1 (forza medio alta, poco raffinata, e con molto gusto) si può lavorare anche una napoletana a temperatura controllata, con una maggiore croccantezza, mentre la farina di Tipo 2 (Semi integrale) è perfetta per alcune tonde napoletane e per la pizza al taglio, la pala di stile sorrentino.

Farine forti
Ovvero, tutte le farine con una forza entro i 340W. "Per una pizza contemporanea – conclude il presidente Giaccoli – si può sperimentare qualsiasi tipo di farina, soprattutto quando si usano i pre impasti, farina di tipo 0 oppure Manitoba". Ovvero farine forti, con un apporto proteico molto alto e una maglia glutinica "consistente, che permette un'importante conservazione dell'acqua e quindi la gestione ottimale di lunghe lievitazioni. Per le pizze in teglia o la pala ("anche se a Roma vengono utilizzate sempre meno per la teglia" spiega Jacopo Mercuro), ad esempio, l'importante è utilizzare una farina debole per chiudere l'impasto, che garantisca elasticità e croccantezza".

1 Attenzione
Il mondo della pizza ha visto crescere la sensibilità e lo studio dei pizzaioli verso farine capaci di fare la differenza

LE PREFERENZE

Una farina per (quasi) ogni pizza: ecco quali si scelgono per le più amate dagli italiani

Napoletana classica

Con farine deboli e che quindi assorbono poca acqua si realizza la pizza a ruota di carro, la classica napoletana che esce fuori dal piatto o, se di dimensioni minori, mangiata a portafoglio

Pizza romana

Si scelgono farine medie o medio-forti per produrre pane, pasta fresca e pizze come la romana tonda (e anche la pala) e per alcune tipologie di pizza napoletana. Nel caso della romana, la lievitazione può essere di 24-48 ore.

La pala

Per pizze in teglia (sempre meno) e per la pala si preferisce utilizzare una farina forte. Questo perché viene favorita una importante conservazione dell'acqua e quindi una gestione ottimale di lunghe conservazioni

ROBERTO BROGGI

L'INTERVISTA

"Lo stile in cucina non dipende dal genere"

La chef Cristina Bowerman e la condizione delle donne nell'alta ristorazione
"A livello mondiale soltanto il 3% dei ristoranti stellati hanno una guida femminile
Oggi serve una presa di coscienza come negli Usa. In Italia siamo ancora indietro"

di MARTA MANZO

Dalla Puglia a Roma, passando per l'America e più recentemente la Turchia. Esperienze e mondi diversi, tra gli studi in giurisprudenza e la cucina, che la consacra. E, in questo lungo viaggiare, un bagaglio che Cristina Bowerman non lascia mai: un riflettore sempre acceso sulla parità di genere, anche e soprattutto in cucina.

Chef Bowerman, c'è un problema con la questione di genere?
"Assolutamente sì. Pensi a questo: quando dico chef, infermiere, avvocato, a cosa penso prima? Un uomo o una donna?"

> "Uno chef ha un'autorevolezza che può perdere solo se sbaglia. La donna prima deve dimostrare di essere brava"

Quando ha avvertito che la trattavano in modo sgradevole?
"Un po' di tempo fa, è successo in tv. Lo spessore delle domande era diverso da uomo a donna. Credo sia un fatto istintivo, le persone non ci fanno caso. Sulla domanda famiglia, però, ho avuto prontezza. Mi hanno chiesto: 'Tu cosa prepari a tuo figlio?'. E sono riuscita a rispondere: 'Ha fatto la stessa domanda anche a Cracco?'".

Quindi non esiste una cucina femminile.
"Lo stile non dipende mai dal genere. Se fosse così, ci sarebbe un'omologazione. Studi ed esperimenti alla cieca dimostrano che lo stile non si può riconoscere, ma dipende dall'attitudine. A me nessuno per esempio ha mai detto che la mia cucina sembra femminile".

Come si riconosce la differenza di genere in cucina?
"Non è plateale, è difficile da dimostrare. Se dovessimo prendere il massimo della carriera ricoperta da un uomo nel mio mondo (e in altri) e il massimo della carriera delle donne, difficilmente riusciremmo a ritrovarli sullo stesso livello. Guardando alla guida Michelin, sempre come punto di riferimento, si dice che in Italia ci sono tante donne stellate. Ma andiamo a guardare a livello mondiale: solo il 3%".

A tal proposito: cosa pensa del premio alla "miglior donna chef"?
"È una discriminazione subdola. Non stiamo gareggiando sui 100 metri, quindi non ci sono differenze per quanto riguarda la struttura fisica. È una gabbia a parte nello zoo. Ecco perché non andrei mai a prendere quel tipo di premio".

> "I premi 'miglior donna chef' sono una discriminazione Non andrei mai a ritirarne uno simile"

Ma sta cambiando qualcosa o no?
"È cambiata la presa di coscienza, a partire dal movimento MeToo negli Stati Uniti, che l'ha resa maggiore anche per le donne. E ha avuto un altro effetto: tutte le grandi aziende, un po' per pinkwashing, un po' per "sgravi fiscali" sono arrivate a capire che rinunciare al 50% della professionalità e del professionismo delle donne significa rinunciare al 50% di talenti".

Più facile affermarsi da chef negli Stati Uniti o in Italia?
"Io in realtà mi trovo in Italia per sbaglio, anche quando sono arrivata a Glass. Ero venuta qui con l'idea di starci sei mesi, commettere errori, farmi le ossa, per poi tornare negli Stati Uniti. Più facile? Non potrò mai saperlo. Quello che so è che le discriminazioni ci sono in tutto il mondo. Negli Usa, però, se c'è qualcuno che grida prima o poi qualcuno ascolta. In Italia, invece, devi gridare un po' più a lungo".

Esiste una rete femminile?
"Uno dei temi su cui ho insistito molto quando ero presidente di Ambasciatori del Gusto è il lobbismo. Lobby, che da noi è inteso in senso negativo, è in realtà un concetto positivo: dovrebbe raggruppare interessi comuni, perché significa fare network e addirittura avere più interconnessione".

ANDREA DI LORENZO

1 Esperienze Cristina Bowerman è chef dello stellato Glass Hostaria di Roma

2 Discriminazioni Secondo Bowerman lo stile è personale e non esiste cucina di genere

Una chef come fa a farsi rispettare in brigata?
"Non ha una trasfusione automatica di autorevolezza. Mentre uno chef viene presentato come tale e tutt'al più la perde quando dimostra di non saper fare il proprio lavoro, io, invece, per essere considerata al vertice devo prima dimostrare di essere brava. Con i fatti. Forse acquisendola così mi è più difficile perderla? Chi lo sa".

E gli uomini come devono aiutare?
"Dagli uomini, in cucina, non ho mai avuto solidarietà palese, ma è anche vero che nessuno ha mai guardato al genere. Ci vuole comunque un cambiamento culturale, da subito. Prenda Bottura, per esempio: ha come punti di riferimento nella sua vita professionale donne, ma è cresciuto e si è formato in un ambito internazionale. Ecco perché bisogna saper guardare oltre i propri confini culturali".

ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964
CAMPOFIORIN
VENDEMMIA
2020
MASI
CAMPOFIORIN
NECTAR ANGELORUM
HOMINIBUS
MASI
CAMPOFIORIN
BORN UNIQUE

GLI CHEF

5 FINE DINING L'obiettivo: così diamo voce alle idee

Talenti da scoprire, da premiare, da sostenere Non è una questione di anagrafe, ma di creatività che hanno da esprimere. Ogni mese ve li racconteremo

di ELEONORA COZZELLA

MARIA CARTA
IS FEMMINAS, CAGLIARI

La cucina è donna e dona salute

Strano che non ci sia accorti prima del talento di Maria Carta, della sua profonda conoscenza che affonda nei saperi ancestrali della sua Isola, della mano forte quanto delicata e precisa nello stendere la pasta, dosare le spezie, calibrare i sapori, gestire le consistenze.

In effetti si è "messa in proprio" da soli cinque anni, tornando da Roma in Sardegna per riappropriarsi della sua lingua gastronomica.

Il nome del locale è un manifesto, Is femminas (in sardo sarebbe feminas ma ha voluto raddoppiarne suono e forza) è gestito da donne e donne sono anche le fornitrici di ingredienti (i vegetali dalla tenuta della sorella di Maria), cameriere e sommelier.

Perché la Sardegna è celebre per il matriarcato fiero e consapevole. Un altro orgoglio è la longevità dei suoi abitanti, così non stupisce che Carta sia stata chiamata a elaborare un menu per il Longevity Fest di Porto Cervo.

Per due anni ha cercato e intervistato le ultranovantenni del suo paese, Seulo nel Gennargentu, e nei paesi della Blue Zone, cucinando con le anziane di differenti paesi, per imparare l'utilizzo dei prodotti locali, le cotture e i sapori dell'isola.

Oggi ha un archivio di 100 ricette storiche e le ripropone con filologica grazia rendendosi depositaria di tradizioni che rischiano di scomparire: le lorighittas, le papassine e i filindeu, "una pasta che è una preghiera perché le donne pregavano nel tirarla". Organizza anche giornate immersive, dal mercato la mattina presto alla camminata sul Gennargentu, per poi terminare in cucina, dove salute e piacere convivono e i sardi augurano "a kent'annos".

ARIEL HAGEN
SAPORIUM, FIRENZE

I piatti della stagione che non c'è

Uno stile a metà tra anima toscana, reminiscenze francesi e suggestioni nordiche, il tutto con accento verde.

I piatti di Ariel Hagen, chef del ristorante Saporium a Firenze, distaccamento cittadino – di non minor importanza – di Borgo Santo Pietro a Chiusdino, immerso nella campagna senese, parlano di una enorme sensibilità per i frutti della terra, in senso lato (ci includiamo selvaggina, lumache, pesci da pesca etica, erbe spontanee e bacche).

L'elemento vegetale prevale cromaticamente: si pensi al total green delle Chiocciole di Colle di Val D'Elsa, cotte come alla bourguignonne, appoggiate su una crema di friggitelli arrosto quindi irrorate da una salsa di clorofilla di prezzemolo e lardo di maiale grigio casentino, con olio di friggitelli e menta piperita, da versare a piacere. Peraltro è tutto verde anche l'abbinamento al calice, una bevanda di erbe fresche di giornata allungate con la kombucha di sambuco del Fermentation Lab dello chef).

Il passaggio in Francia e l'esperienza al fianco di Niederkofler ci hanno messo lo zampino e l'uso delle erbe, in sale, insalate, infusi, è perfetto. "Ogni stagione – dice lo chef – ha le sue erbe diverse per l'insalata. Ma ci sono anche stagioni non censite, perché è ormai evidente che non si possa più parlare di 4 stagioni e che quindi gli ingredienti di stagione non è scontato che siano gli stessi."

Non a caso il suo menù celebra "la stagione che non c'è": quella che non si vede sul calendario, ma nell'orto, che offre frutti che dipendono dal clima, dalle temperature, dall'alternanza di caldo e freddo, pioggia e siccità a loro piacere.

ALBERTO BLASETTI

ANDREA ANTONIN
IMAGO, ROMA

La romanità tra emozioni e tecnica

Difficile piazzare qualcuno tra i "giovani emergenti" quando il talento è già bello che emerso e chiaro per tutti. Ma la cosa interessante è che quello di Andrea Antonini sembra promettere che è solo l'inizio di tanta altra strada da percorrere, perché anno dopo anno appare sempre più focalizzato e convincente, in grado di migliorare a poco a poco sé stesso. In primo luogo al tavolo dell'Imago si vive una sensazione di puro piacere, perché per quanto siano complesse e lunghe le tecniche della sua cucina, nel piatto arriva solo semplicità.

"Non stiamo a raccontare ogni dettaglio ai clienti, sennò la cena diventa uno sforzo di concentrazione, invece che un piacere" afferma. Ecco, il segreto di un grande cuoco: la cucina deve arrivare diretta al palato e una cena deve essere rilassante, non diventare un esame di regole di degustazione. Una cucina *tecno-emocional* direbbero gli spagnoli. E proprio nella penisola Iberica Antonini, romano docg, si è formato da Quique Dacosta a Denia e dai fratelli Roca a Girona.

Le papille gustative, però, sono tutte Lazio. Si pensi alla fragrante focaccia (ops: pizza bianca) o alla cacciatora ma di pezzogna, alla citazione dei broccoli con l'arzilla e al micro panino con la porchetta, piccolo tocco di genialità che unisce nella gioia turisti e romani de Roma.

In una delle sale più belle della Capitale, sia per il panorama dalla vetta di Trinità dei Monti, sia per il servizio, Antonini accoglie con i suoi piatti in cui concentra ogni viaggio e ogni esperienza, assorbiti ma tenuti in modo quasi inconsapevole. In fondo il suo motto è "Non guardo mai al passato, mi distrae dal presente."

CANDIDA DI PIERRO
GALLERY BISTROT, FG

L'amore per la Puglia in un bistrot

Candida Di Pierro ha messo nel cassetto una laurea in Economia delle Istituzioni e dei Mercati Finanziari, per indossare la casacca da chef. Via grafici finanziari e trucchi del marketing, ben venuti prodotti del territorio.

Ma le due passioni – o necessità, dipende dai punti di vista – spesso devono incontrarsi, perché sempre di più i cuochi sono chiamati a essere manager e a gestire bilanci e budget.

"Semplicemente il mio è stato in percorso al contrario – spiega – perché ho deciso di formarmi in studi economici, fondamentali per la gestione dell'attività di impresa". Nella vita spesso è vero che tutto torna: per la tesi di laurea si è occupata della classifica della "Qualità della vita nelle 107 province italiane", in cui Foggia è sempre stata la provincia peggiore.

Da qui la scelta di mettersi in gioco per cercare di far amare un po' di più la sua terra. Il suo Gallery Bistrot Contemporaneo, nel cuore della Daunia, a poco a poco sta attraendo pubblico e critica (la Michelin l'ha segnalata nella guida 2024). E trova il consenso di colleghi importanti: da Cristina Bowerman del Glass di Roma a Domingo Schingaro di Borgo Egnazia, sono in molti a dirti che "c'è una giovane chef che vale la pena andare a trovare" nel suo locale piccolo e elegante, dal design contemporaneo – appunto – che apre lo sguardo su onde di legno (del progetto si è occupato il compagno, il designer Claudio Nigro) e il palato su nuove sfumature di Puglia: il crudo di gambero rosso con caviale di acciuga, mela verde e melograno, per esempio, o la sua visione di riso, patata e cozze afferma un rinnovato amore per le radici e la voglia di volare alto.

DAVIDE GUIDARA,
I TENERUMI, VULCANO

Altro che contorno, vegetale è top

Per un siciliano è termine consueto. I tenerumi sono le foglie della pianta di zucchina. Chiamare così un ristorante vuol dire non solo porre l'accento sui vegetali, ma anche sugli ingredienti più umili dell'orto. Davide Guidara con I Tenerumi è riuscito a spiegare con l'esempio (più che con mille parole) che i prodotti "poveri" non esistono. Di povero può esserci solo il non saperli ben utilizzare. Se n'è accorta la Michelin con la sua stella, ma soprattutto se ne sono accorti anche gli scettici, convinti da sapori pieni: la cucina vegetale, golosa e soddisfacente esiste e lotta insieme a noi.

Alla stella, infatti, si affianca anche quella verde, che premia due ettari di orto in cui il regime biologico incontra la fertilità del suolo vulcanico, accarezzato dalle brezze marine a dar sollievo al sole che brucia. Giovane ma con le idee chiare, Guidara ha firmato il Manifesto di Nuova Cucina Vegetale, perché "è arrivato il momento che i vegetali siano protagonisti nel panorama della cucina italiana, spogliandosi di qualsiasi accezione di complementarità a piatti di carne o di pesce; è arrivato il momento che il vegetale diventi principe dell'esperienza culinaria, né un contorno né un sostituto; e mai momento storico come quello che stiamo vivendo, ha reso questo processo più necessario".

Certo perché il vegetale sia al centro dell'alta cucina occorre studio, ricerca, sperimentazione: Guidara si esibisce in fermentazioni, marinature, affumicature, ossidazioni, abbinamenti, giochi di consistenze e uso sapiente di erbe aromatiche. Se a inizi pasto non vi dicessero che è un ristorante veg, forse non ve ne accorgereste nemmeno.

LA NUOVA GENERAZIONE

Nel nome di Pete Ecco i critici Usa eredi di Wells

di VALERIA ROBECCO

Giovani, impegnati, in prevalenza donne, con esperienze tv e libri alle spalle Sono le nuove leve della critica gastronomica americana E se la vecchia guardia è ancora sulla cresta dell'onda, si guarda con interesse, ma anche con un po' di sospetto, all'ascesa sui social dei food influencer

SASHA MASLOV/THE NEW YORK TIMES

1 Protagonista Pete Wells, il critico Usa più celebre

2 Tecnica Melissa Clark del New York Times ha scritto 40 libri di cucina

3 Queer MacKenzie Chung Fegan del San Francisco Chronicle

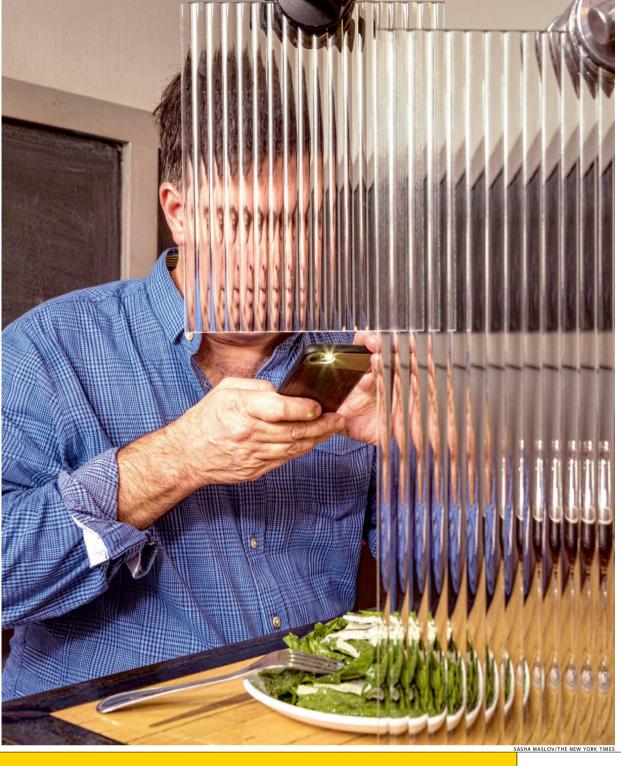
4 Culturale Priya Krishna (Nyt) opera tra cibo e cultura

MARC J. FRANKLIN

A luglio si è chiusa un'era per la critica gastronomica americana dopo che Pete Wells, colui che dal 2012 ha dettato legge nel mondo della ristorazione, ha annunciato di aver appeso per sempre forchetta e coltello al chiodo. L'addio del critico di food del *New York Times* ha aperto il dibattito sulle difficoltà di questo lavoro, che per molti buongustai è quello dei sogni, ma che in realtà nasconde tante insidie. “Ne va della mia salute. Molte gratificazioni, ma anche troppe portate”, è stata la sintesi della decisione presa dal 61enne dopo un controllo medico che ha coinciso con la visita al 70esimo di circa 140 ristoranti messi in lista per preparare l'edizione 2024 dei 100 migliori locali di New York.

Ma ora la domanda è: il ‘re' dei critici a stelle e strisce ha già un erede? Chi può sostituirlo nell'Olimpo delle recensioni gastronomiche, e quali sono le persone che i ristoranti americani devono temere? Al Nyt la ricerca per il prossimo critico inizierà presto: nel frattempo, reggenti ad interim sono Melissa Clark e Priya Krishna. La prima, oltre ad essere editorialista del quotidiano, è una scrittrice, autrice di oltre 40 libri di cucina, e vincitrice di numerosi premi della James Beard Foundation. Nata e cresciuta a Brooklyn, i suoi genitori sono sempre stati appassionati di cucina, influenzati dalla cuoca e scrittrice star, Julia Child. Mentre Krishna, reporter e conduttrice video per il *New York Times Food and Cooking*, è stata inserita nella lista Forbes 30 Under 30 nel 2021: il suo obiettivo è concentrarsi sull'intersezione tra il cibo e questioni culturali più ampie, come il motivo per cui esiste ancora la ‘corsia etnica' nei supermercati, o il modo in cui TikTok sta rimodellando il ricettario americano.

Da febbraio dell'anno scorso, anche il *San Francisco Chronicle* punta su una donna, MacKenzie Chung Fegan, scrittrice, giornalista, conduttrice e regista: “come queer asiaticoamericana – racconta – ogni volta che posso concentro in modo particolare l'attenzione sulle persone sottorappresentate (le minoranze, *ndr*)”. Prima di approdare al giornale della Bay Area scriveva per *Bon Appétit*, e i suoi pezzi sulla commistione tra cibo, bevande, cultura e politica sono apparsi su *GQ, Playboy, Vice e Wine Enthusiast*.

Il *New Yorker* ha scelto invece la 37enne Hannah Goldfield, vincitrice nel 2024 di un James Beard Award per il suo profilo dello chef Kwame Onwuachi. Quando parla del suo percorso, ama ricordare di aver deciso che voleva diventare una critica gastronomica da bambina, in un momento in cui ancora il cibo non aveva il ruolo centrale che occupa oggi nella cultura in senso ampio.

Star delle critiche gastronomiche sul fronte televisivo, invece, è la 42enne Katherine Lee, autrice di libri di cucina, chef e scrittrice nata in West Virginia. Ha collaborato con diverse riviste e programmi tv, tra cui Iron Chef America, dove è stata giudice nel 2007. Oggi è co-conduttrice del talk show di Food Network The Kitchen, e di quello su Cooking Channel Beach Bites con Katie Lee. A dimostrare che il mondo in continua evoluzione della critica gastronomica è inesorabilmente avviato verso una nuova era – almeno negli Usa – è Keith Lee, diventato nell'ultimo anno la voce a cui milioni di persone si rivolgono per i consigli sui ristoranti, e figura di riferimento per la ‘generazione TikTok'. Classe 1996, Lee è una star del social dove conta oltre 16 milioni di follower, è nella lista Forbes 30 Under 30 del 2024 e ha sviluppato un'influenza tale da poter creare la fortuna o la disgrazia di un ristorante, tanto che in rete si parla di “effetto Keith Lee”. A differenza dei tradizionali critici, spesso con un atteggiamento raffinato e professionale, lui ha un approccio fresco e concreto: nato a Detroit e residente a Las Vegas, il 28enne predilige locali di proprietà di afroamericani e a conduzione familiare, non quelli alla moda, ma difficilmente si presenta di persona. Preferisce che siano i parenti ad ordinare le pietanze da asporto in maniera anonima, in modo da evitare trattamenti preferenziali.

Tammie Teclemariam, invece, è una scrittrice americana freelance di cibo e vino, ma è nota anche per i suoi post sui social media su presunti episodi di razzismo nei media di settore. Nata nel 1990 da immigrati eritrei e cresciuta a Silver Spring, nel Maryland, il tweet riguardante una foto del caporedattore di Bon Appétit Adam Rapoport, percepito come insensibile sul fronte razziale, ha portato alle sue dimissioni dalla rivista.

Mentre l'ecosistema dei media cambia a rapida velocità, uno dei pochi critici americani della ‘vecchia guardia' rimasti tra i più quotati è Tom Sietsema. Cresciuto negli anni Cinquanta in Minnesota, i suoi ricordi più vividi hanno a che fare con il cibo e in particolare con la cucina della madre Dorothy. Le sue recensioni compaiono sulle pagine del Washington Post da 25 anni, una longevità dovuta in parte al suo abile equilibrio tra la sensibilità da uomo del Midwest e le critiche severe, ma giuste (Craig LaBan del *Philadelphia Inquirer* è l'unico critico gastronomico in America presso un quotidiano di una grande città a essere in carica da più tempo di lui).

Quel che è certo, sottolineano gli esperti, è che l'ascesa dei food influencer nell'ultimo decennio rappresenta una minaccia esistenziale per personaggi come Sietsema, che rimane ostinatamente anonimo, e che decide in totale autonomia quali ristoranti recensire. “Non ho niente contro quelle persone, ma non è questo il mio approccio – dice il critico – Però sono aperto al cambiamento e a fare le cose in modo diverso”.

LA BIO

L'ultimo dei “cattivi”

Pete Wells, per 12 anni critico di food del New York Times, è stata la figura più nota e rispettata del settore in America, colui che con una recensione poteva abbattere o lanciare un locale (seguitissima la sua lista dei 100 migliori locali di New York). Cresciuto in Rhode Island con i genitori adottivi Shirley e Raymond Wells, si è laureato in storia in Pennsylvania. Dopo un'esperienza da freelance per il New Yorker e Vanity Fair, dal 1999 al 2001 è stato editorialista e redattore per Food & Wine, e ha ricevuto 5 premi James Beard. Oggi 61enne, Wells è diventato redattore della rubrica ‘ristoranti' del Nyt nel 2006, fino a sostituire Sam Sifton come food critic.

C'È PIÙ GUSTO A BOLOGNA.

12-13 OTTOBRE 2024
PALAZZO RE ENZO
BOLOGNA

LE FORME DEL GUSTO.

LE FORME DEL GUSTO: ARTE, ARTIGIANATO, DESIGN E INNOVAZIONE DEL CIBO.
L'evento dedicato al cibo, a chi lo fa e a chi lo ama, torna con un'edizione imperdibile. Siete tutti invitati a partecipare con il palato, ma anche con gli occhi e con la mente. Perché se il cibo è arte, il pezzo forte del menù sono i grandi artisti della cucina, i piccoli grandi capolavori delle nostre terre, gli artigiani con il loro impegno prezioso. A fare da contorno: talk gratuiti, degustazioni e masterclass il cui ricavato sarà destinato interamente a progetti per la prevenzione e la cura dei disturbi alimentari. Perchè il cibo è godimento, ma anche responsabilità. Ad arricchire inoltre una grande area dedicata a produttori e alle eccellenze della pizza con i più grandi pizzaioli italiani. E per chiudere, due film al nuovo Modernissimo dedicati al mondo della cucina.
C'è più gusto a Bologna **ti aspetta più succulento che mai.**

Scopri il programma e prenota i tuoi appuntamenti

CON IL PATROCINIO DI

CHARITY PARTNER

PARTNER CULTURALI

GREEN PARTNER

LA SELEZIONE

7 LOCALI POP Le novità da provare in giro per l'Italia

Da Nord a Sud passando per la capitale, sette ristoranti da scoprire e altrettanti stili di cucina nel cuore delle maggiori città italiane: trattorie, bistrot, enotavole ed etnici tra proposte regionalie e piatti rivisti in chiave moderna

a cura di ANTONIO SCUTERI

ROMA

Scima, il bistrot studiato sui ricettari

Atmosfera d'antan, cucina popolare e vini che raccontano i territori di provenienza. Ecco la sintesi di Scima, nuovo bistrot guidato da Paolo d'Ercole in cucina e Chiara Valzania in sala, compagna di vita e lavoro. Ricette regionali, e ispirazioni non solo dall'Italia, recuperate come souvenir di viaggi e metodica ricerca su vecchi ricettari. Ricerca di prodotti e sapori, fluidità nel menù e bevande fermentate, oltre ai vini. Da provare la scima, che dà il nome, pizza abruzzese senza lievito e la carta delle maionesi fatte in casa. **GIULIA MANCINI**

DOVE: Via Annia Regilla 110

CATANIA

Enoteca Civita, tradizione a tavola

In una zona totalmente riqualificata, anche grazie ad aperture interessanti come questa, troviamo la vibrante Enoteca Civita. Un'enoteca con cucina dove gustare la semplicità dei piatti della tradizione siciliana. Primi piatti contadini come il "Macco" di fave, i pesti siciliani e l'immancabile Norma. Non solo primi, ma anche tagliate di carne, sarde "allinguate" e parmigiane di melanzane. La proposta enoica è quasi esclusivamente a trazione naturale. Si beve tutta l'Italia con un focus particolare sulla Sicilia. **FRANCESCO SEMINARA**

DOVE: Via G. Carnazza Amari 14

FIRENZE

Da Tegamino porzioni generose

Una trattoria con ricette di casa e porzioni extralarge. Da Tegamino, a due passi da Ponte Vecchio, il menù è un viaggio nei piatti della nonna, dalle lasagne alle tagliatelle al ragù, fino agli spaghetti con le polpette. La particolarità, però, sono le porzioni. Si va dai 120 grammi di pasta della porzione "normale" ai 250-300 del tegamone fino a piatti, anzi tegami (si, qui si viene serviti nei tegami) da 500 grammi o anche un chilo. Ovviamente da condividere. Bistecca, peposo, baccalà alla livornese o la cotoletta orecchie d'elefante completano la carta. **GIUSEPPE CALABRESE**

DOVE: Piazza Santa Felicita 4r

MILANO

Pici o pizza croccante: Veramente

Aperto con la consulenza di Andrea Berton, la cucina spazia tra i classici della cucina popolare italiana, teletrasportati fra le luci del salotto buono di Brera. Il menù comprime in sintesi un'ampia tradizione che corre dalla pianura padana al mare di Sicilia. A volte i due estremi si intersecano, come nell'arancina alla milanese ripiena di ossobuco e gremolada. Tra i punti forti ci sono i pici al ragù mantecati e porzionati al tavolo. Nel menu anche quattro versioni di pizza croccante. La cucina è affidata a Rosario Miccolis. **JACOPO FONTANETO**

DOVE: Via Palermo 11

BOLOGNA

Corte Galluzzi è un viaggio nel tempo

Ricette artusiane e tante raffinatezze rustiche, come la lasagna goccia. La riapertura - con nuova gestione - di Corte Galluzzi è un viaggio nel tempo, a partire dalla sede, un'antica corte del XIII secolo. Altra specialità rara è il fricandò: noce di vitello con prosciutto crudo, cotta in casseruola; oppure i tortelloni di crescentine ripieni di mortadella o di ragù, passando per il friggione e chiudendo con la zuppa inglese, cui i bolognesi sono affezionati. L'ambiente rustico e d'antan aggiunge una quinta di scena perfetta. **JACOPO FONTANETO**

DOVE: Corte Galluzzi 7d

NAPOLI

Casa Vittoria, l'Italia in un menu

Tutta Italia meglio in un menu. Nasce con questo intento Casa Vittoria, per proporre ricette e piatti che attingono alle diverse tradizioni regionali. Un ristorante classico, tanto negli arredi quanto nella proposta che mette sullo stesso piano il vitello tonnato, le linguine alla Nerano e la costoletta alla Milanese. Si morde l'Italia, si assaporano prodotti da ogni regione anche tra le etichette di vino, per comprendere quanto di buono possa riservare ogni luogo. E a Napoli non può mancare la pizza, in versione crunch da condividere per iniziare il pasto. **GIULIA MANCINI**

DOVE: Piazza Vittoria 6

BARI

Badu Bistro è noodles con cime di rapa

Dall'Asia le tecniche e gli abbinamenti, dalla Puglia la materia prima. In società con Ilaria Bariosi, la chef italo-cinese Stella Shi porta nei piatti la contaminazione sia nel menù che nelle proposte di street food che accompagnano l'aperitivo. Siamo nella parte vecchia di Bari, a Palazzo Calò, e Badu fa incontrare in un matrimonio di sapori e piatti la cultura culinaria cinese con i grandi prodotti che contraddistinguono la regione: noodles con cime di rapa o ramen burro e alici sono due esempi di commistione da non perdere. **GIULIA MANCINI**

DOVE: Largo Maruelli

ASSAGGI D'OLTREMANICA

di XANTHE CLAY

Spaghetti in lattina: la carbonara pronta secondo l'esperta

Nei supermercati inglesi è arrivato il nuovo prodotto del colosso delle salse. La critica gastronomica londinese racconta perché non farà mai concorrenza alla vera ricetta e perché, però, avrà successo

XANTHE CLAY
Editorialista del Telegraph, chef e scrittrice, degustatrice, chairwoman dei 50 Best Restaurants Uk

Spaghetti alla carbonara in scatola: in inglese potremmo definire la questione "a can of worm", letteralmente "una lattina di vermi", espressione usata in modo simile al vostro Vaso di Pandora. Sì, perché il nuovo prodotto della Heinz ha travolto il Regno Unito ancor prima di essere disponibile nei negozi, con titoli sulla stampa nazionale e presenze su diversi notiziari tv e sul seguitissimo programma radiofonico della BBC, The Today Programme.

Come osa la Heinz prendersi queste libertà con un piatto tipico italiano come la carbonara?

Intanto, c'è da capire se a rendere questo prodotto così controverso sia la scelta di inscatolare un piatto la cui gloria sta anche nella velocità di prepararazione, o semplicemente il fatto che sia italiano. Noi britannici veneriamo il cibo italiano per la sua freschezza e la costante attenzione alla qualità degli ingredienti. Alla sola menzione di olio d'oliva toscano, pomodori siciliani o pizza napoletana ci vengono gli occhi lucidi e subito prendiamo in mano il cellulare per fantasticare di ville in Umbria su AirBnB. Se poi vediamo lasagne surgelate o pesto in barattolo nei supermercati di Spoleto, diamo per scontato che siano lì per i turisti.

Ma quanto è davvero italiana la pasta alla carbonara? Secondo la mia gigantesca copia dell'Oxford Companion to Italian Food (le grandi università italiane pubblicano libri serissimi sulla cucina britannica? No, penso proprio di no), la leggenda vuole che la carbonara sia la creazione dei carbonai del Lazio e dell'Abruzzo, che la potevano preparare su un braciere con ingredienti facilmente reperibili.

Tuttavia, per quanto a tutti piacciano le storie romantiche sull'origine dei cibi, la verità potrebbe essere più americana. Infatti, sembra che verso la fine della Seconda Guerra Mondiale, i cuochi italiani siano riusciti ad avere accesso alle razioni delle forze alleate – tra cui le uova in polvere e il bacon – e le abbiano combinate con la pasta per ottenere un piatto veloce e buonissimo. Ai soldati americani ricordava la colazione di casa e ne conquistò il cuore. Come scrive Eleonora Cozzella nel suo libro *La Carbonara Perfetta*, si parla di una "combinazione di genio italiano e risorse americane".

Tornando a noi, nel frattempo la Heinz si è decisamente goduta tutta la pubblicità gratuita nata dalle discussioni sui social network.

Ho potuto assaggiare in anteprima il prodotto, disponibile nei supermercati del Regno Unito da metà settembre, e non è stato facile perché inizialmente poteva essere acquistato solo online sul sito della Heinz, e la frenesia era tale che aveva registrato subito il tutto esaurito.

La promessa della celebre compagnia di salse è di una "carbonara senza dramma": a quanto pare ci preoccupiamo di non saperla fare nel modo giusto. Sarà questo il segreto del futuro successo – perché lo avrà di certo – della carbonara in scatola.

L'approccio ferocemente purista degli Italofili ci mette paura: la maggior parte degli inglesi non ha mai sentito parlare del guanciale o del pecorino, e non vogliamo farci ridicolizzare aggiungendo ingredienti proibiti come la panna o il prezzemolo (anche se chef italiani venerati in UK, come Anna del Conte e Marcella Hazan, in realtà ce li mettono).

Poco importa che la lista degli ingredienti della Heinz includa latte scremato in polvere, farina di mais e fosfati di sodio, che certamente non fanno parte della ricetta del Cucchiaio D'Argento o di quella della nonna. Nella versione in lattina la pancetta c'è, ma le uova no. Il pecorino è da dimenticare: lo sostituisce una miscela di formaggio in polvere all'1%. Sulla confezione c'è scritto carbonara, quindi dentro la scatola deve per forza esserci una carbonara, giusto?

Quando l'ho provata avevo un certo timore. Voi, cari lettori del nirvana culinario che è l'Italia, probabilmente non siete mai stati sottoposti alla pagliacciata flaccida e puzzolente dei ravioli in scatola. Per anni li ho dovuti mangiare a scuola. Ebbene, la carbonara in scatola non suonava meglio.

La confezione è rosa e gialla e ricorda il successo virale di quest'anno, il Buldack Creamy Carbonara Flavour Ramen Noodles, una confezione di noodle Koreani speziati, che ha conquistato TikTok. Heinz sta forse provando a cavalcare quest'onda? Non è un pensiero rassicurante.

Il contenuto della scatola ricorda un po' una minestra, un po' una crema di pollo, con pezzetti di carne rosa e puntini di pepe. Una volta versato nella pentola, si intravedono spaghettini corti nuotare nella salsa bianca. Serve un mestolo per trasferirla nei piatti, dove si espande come gelato squagliato. A ogni forchettata la salsa sgocciola e ricade nel piatto.

Che sapore ha? Non terribile. Si sente abbastanza il bacon e il formaggio, è sicuramente meglio dei ravioli che mi hanno perseguitato nell'infanzia. Però è una besciamella con la pasta, non una carbonara.

> **Versato il contenuto, si intravedono fili di pasta nuotare nella salsa bianca**

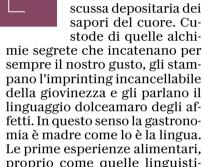
Forse ci sono due carbonare, proprio come esiste sia la pizza napoletana che la *deep dish pizza* di Chicago. Esiste una tradizione di interpretazioni di ricette che girano il mondo, come la zuppa di pomodoro fresca a quella in scatola. La carbonara della Heinz dunque è una nuova iterazione americana, non ha niente a che vedere con la classica ricetta italiana. Perciò Italia, il tuo onore gastronomico è al sicuro.

1 Il lancio
La compagnia del celebre ketchup lo scorso agosto ha sorpreso il mercato mettendo in scatola la ricetta

L'ANALISI

La cucina è identità ma le novità sono sacre

Le ricette tradizionali vanno oltre la gastronomia, mettono in gioco l'appartenenza
Certi cibi sono come la patria, è per questo che spesso le cose nuove ci spaventano
Non va però dimenticato che i nostri piatti simbolo nascono da contaminazioni

di MARINO NIOLA

La cucina è come la mamma. Prima e indiscussa depositaria dei sapori del cuore. Custode di quelle alchimie segrete che incatenano per sempre il nostro gusto, gli stampano l'imprinting incancellabile della giovinezza e gli parlano il linguaggio dolceamaro degli affetti. In questo senso la gastronomia è madre come lo è la lingua. Le prime esperienze alimentari, proprio come quelle linguistiche, lasciano tracce indelebili che resistono ai cambiamenti di vita, di paese, di cultura.

Di fatto il cibo della tradizione, quello che ci accompagna dall'età dello svezzamento, attiva quei recettori del sapore che condizionano in maniera irrevocabile i nostri gusti e disgusti, passioni e ossessioni, preferenze e ricordanze, idiosincrasie e nostalgie. Perché i due primi ingredienti di ogni piatto sono il tempo e la memoria. Entrambi all'origine di quelle intermittenze del cuore, di quei sentimenti, trasalimenti, emozioni che ci riportano a qualche angolo dimenticato della vita. In realtà i ricordi hanno sempre odore e sapore. Che non ci abbandonano mai, restano custoditi nelle profondità del cuore. E qualche volta ritornano. Montano improvvisi, potenti, inarrestabili, come un'onda impetuosa che ci riporta indietro nel tempo e ci dà la sensazione di fermarlo, di recuperare una parte dimenticata di noi stessi.

Ecco perché la cucina, proprio come la mamma, non si tocca. Dovrebbe restare sempre uguale per darci l'inflessione che niente sia cambiato e che il tempo non sia passato. In realtà, in fatto di sapori siamo tutti un po' conservatori. Il fatto è che le ricette tradizionali, i cosiddetti piatti simbolo, vanno molto al di là della gastronomia. Perché mettono in gioco l'origine, l'identità, l'appartenenza.

Certi cibi sono la patria, anzi la matria. Hanno un carattere quasi sacro che li rende intoccabili e immodificabili, almeno a parole. Il che trasforma anche i più innovatori in custodi arcigni di una fedeltà filologica ad un passato che spesso esiste solo nella nostra nostalgia retrospettiva. Per questo la pizza con l'ananas ci fa fremere di sdegno. E lo zenzero sulle vongole ci fa sentire assediati dai barbari alle nostre porte. Eppure, la tradizione non è la ripetizione pedissequa del passato, ma il contrario. Ma l'uso che ne facciamo per farlo diventare presente. Insomma, come dice la parola stessa, la tradizione è tradimento. Cioè trasmissione, trasformazione, adattamento a tempi e situazioni nuove.

GETTY IMAGES

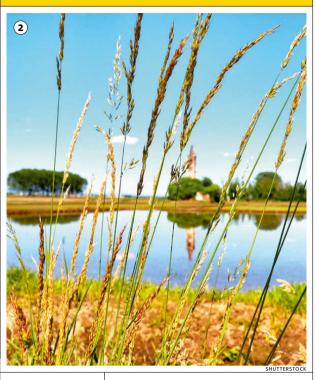
MARINO NIOLA
Antropologo e scrittore. Editorialista di Repubblica. Studia usi e consumi, passioni e ossessioni, sfizi e vizi della società contemporanea

Non a caso i nostri piatti identitari, quelli che hanno fatto grande la nostra cucina e trasformato l'Italian Food in un mito planetario nascono tutti dalla contaminazione con ingredienti e linguaggi gastronomici stranieri. La nostra tavola non sarebbe quella che è, se il pomodoro, i peperoni e le patate non fossero arrivate dalle Americhe. O le melanzane, le arance e i limoni dall'Asia. Non avremmo le parmigiane, le peperonate, le caponate. E se gli spagnoli non avessero portato cioccolato dal Messico e dal Guatemala non mangeremmo la caprese, il monte bianco, la setteveli, il bunet. E i cioccolatai italiani non avrebbero avuto la materia prima per creare i loro capolavori. E senza il caffè venuto dall'Arabia, l'espresso italiano non avrebbe mai visto la luce. E nemmeno il tiramisù. Perfino i nomi di molti dei nostri piatti tipici sono stranieri. Come il cacciucco livornese, che deriva dall'arabo skakshukli, cioè mescolanza. O la scapece che viene addirittura dall'antica Persia.

> **Se dall'Arabia non fosse arrivato il caffè non avremmo l'espresso e neanche il tiramisù**

In realtà quella che noi chiamiamo tradizione nasce da un'innovazione che ha avuto tanto successo da arrivare fino a noi. Ricordiamocelo prima di arricciare il naso di fronte alla prima novità.

STROPICCIATO COME UN PAPAVERO

SHUTTERSTOCK

DAVID ZONTA
Floral & Garden designer. Progetta e realizza giardini e terrazzi, verde negli interni e giardini verticali Insegna e scrive su giornali nazionali e sul blog davidzonta.com

Paesaggi da vivere E da bere

Paesaggio e panorama non sono sinonimi, eppure spesso vengono confusi. Se per panorama si intende un'ampia veduta generale da un punto sopraelevato, particolarmente apprezzabile dal punto di vista estetico, per il paesaggio il discorso è un po' più articolato.

A Strasburgo, nel 2000, il Comitato dei Ministri del Consiglio d'Europa ha redatto la Convenzione Europea del Paesaggio. In questo trattato il paesaggio viene definito come "determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni". Si porta quindi l'attenzione sulla relazione dell'essere umano con il suo ambiente superando l'aspetto puramente contemplativo, insito per converso nella concezione del panorama. Nel paesaggio si accede alla dimensione dell'esperienza del viverci dentro. Nel panorama ci si limita all'osservazione.

E non c'è miglior modo che salire su un aereo e dall'alto osservare il panorama fatto di campi arati, di risaie, di vigneti e terrazzamenti, per rendersi conto di come sia meravigliosamente articolato il paesaggio e di come l'uomo, nel prendersi cura del territorio, possa essere anche virtuoso.

Un esempio che fa riflettere arriva da Samos, isola greca del Nord Egeo. A oltre mille metri di altezza si coltivano piante centenarie di vite moscato per un vino riconosciuto in tutto il mondo. La viticoltura eroica, sull'isola, non solo ricopre un ruolo importante per l'economia, ma rappresenta anche un riconoscimento di stima e rispetto da parte della popolazione nei confronti di quei viticoltori che si distinguono per la passione e la cura nel mantenere i vigneti puliti e ordinati.

Coltivatori di bellezza e bontà che si guadagnano il rispetto facendo paesaggio, abitando e prendendosi cura dei luoghi, attraverso i luoghi.

1 Il mito
1953: Sophia Loren mangia un piatto di spaghetti in un ristorante

2 Il paesaggio
Quella parte di territorio che unisce natura e umanità

Interpreti del Gusto

SAGNA

Fascino Cristal rosé I 50 anni del calice icona di eleganza

Il mezzo secolo dello Champagne della maison Louis Roederer
Selezione delle parcelle, agricoltura rigenerativa e sapienza dell'uomo
i segreti di una bollicina immortale che sa conquistare giovani e adulti
Tra le iniziative, il progetto fotografico "Solar Panel" che immortala i vigneti

di LUISA MOSELLO

LEIF CARLSSON

❶ **Il maestro della cantina** Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave di Champagne Louis Roederer

❷ **Il rosé** Cristal Rosé compie 50 anni: un mezzo secolo di gusto e finezza

❸ **La bottiglia** Una vera icona: la bottiglia trasparente che identifica il Cristal

❹ **Il simbolo** Uno dei simboli della maison inciso nella capsula dello Champagne

CREDITO FOTO

Cinquant'anni e sentirli, anzi degustarli tutti in una flûte di champagne. Per l'esattezza del "Cristal rosé Champagne Louis Roederer" che quest'anno festeggia il suo primo mezzo secolo e, naturalmente, brinda al traguardo riempiendo il bicchiere di bollicine biologiche, la cui conversione per la maison francese è iniziata nel 2000, tanto che oggi la cantina è diventata l'azienda con la più ampia superficie certificata bio nella regione dello Champagne. Il compleanno della prestigiosa cuvée, creata nel 1974 da Jean-Claude Rouzaud, all'epoca responsabile dei vigneti e delle cantine - che come primo assemblaggio seleziona Pinot Noir ad Aÿ e Chardonnay di Avize e a Le Mesnil-sur-Oger - fa ripercorrere a ritroso un cammino affascinante. Iniziato con le prime selezioni parcellari (elaborate solo con le uve coltivate in una singola parcella che sta a indicare una particolare vigna o un piccolo appezzamento di terreno) e con la messa a punto di una tecnica rivoluzionaria, che si può definire pionieristica come quella dell'infusione.

Le vigne, convertite alla coltivazione biologica, offrono un sorso fine e autentico

Il percorso di vita del Cristal rosé segna tappe fondamentali per Roederer che lo porteranno fino allo scenario bio attuale. Dopo il primo decennio, seguirà tra il 1998 e il 2006 il periodo dello studio più approfondito del terroir e del perfezionamento dei protocolli di vinificazione, quando il cambiamento climatico inizia a dare i primi segnali sugli stadi di maturazione delle uve. Da qui la maison de Champagne, a conduzione squisitamente -è proprio il caso di dirlo- familiare, dà il via alla conversione biologica con l'arrivo nelle cantine dello chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon che, agronomo ed enologo, affina la sua tecnica d'infusione dolce, diventato il tratto distintivo della cuvée. Sono anni in cui gli effetti del climate change portano a un'intensificazione della maturazione, con le infusioni brevi di uno o due giorni e ad alta temperatura lasciano gradualmente il posto a temperature più basse che facilitano l'estrazione della materia e del colore e limitano l'ossidazione dei succhi per preservare al massimo la finezza dell'aroma. Dal 1998 si dà avvio a una ridefinizione continua delle parcelle del Cristal Rosé, poi con l'inizio degli anni 2000 si adottano pratiche agricole sostenibili e virtuose. E, a partire dal 2006, inizia l'importante transizione verso una coltivazione biologica rigenerativa. Fino ad arrivare al 2008, una delle più belle annate del secolo, con Roederer che sviluppa una ricerca all'avanguardia sul patrimonio vegetale sfociata nel progetto sulla selezione massale delle viti intitolato "In Vinifera æternitas". Un programma di conservazione unico in Francia che attraverso la mappatura dei cloni di Pinot Nero punta a preservare il patrimonio genetico della regione Champagne. Un esempio concreto di responsabilizzazione e tutela nei confronti della biodiversità che rispecchia una natura in costante adattamento climatico. Con la volontà di preservare le variazioni genetiche e dunque l'unicità di un gusto che identifica questi champagne fra i più apprezzati al mondo.

FRÉDÉRIC ROUZAUD
Presidente di Champagne Louis Roederer

Da qui anche l'incontro con il progetto fotografico "Solar Panel" realizzato dall'artista Jean-Charles Gutner, che ha catturato con l'obiettivo l'espressione profonda di un tesoro assai prezioso come quello dei vigneti Louis Roederer. «Dobbiamo riconnetterci con le nostre radici - ha spiegato Jean-Baptiste Lécaillon, da oltre trent'anni chef de caves della maison - affidarci alla longevità della nostra Vitis vinifera e continuare a scrivere la nostra storia, aiutando la vite a sviluppare questa meravigliosa diversità, fonte delle sfumature e della complessità dei vini».

SAFE2EAT

Imparare a mangiare senza correre rischi

di GIULIA ANDREOTTI

La nuova campagna sociale dell'EFSA e del ministero della Salute mira a contrastare i pericoli di infezioni che potrebbero nascondersi anche nei piatti più semplici

Ogni giorno, milioni di persone siedono a tavola senza sapere che alcuni cibi possono nascondere rischi invisibili. E anche quando i cittadini sono raggiunti da messaggi informativi, nel 60% dei casi - secondo una ricerca dell'EFSA in collaborazione con IPSOS - trovano le informazioni in materia troppo tecniche e difficili da comprendere. Batteri come Listeria monocytogenes e Escherichia coli produttori di Shiga tossina (STEC) possono rappresentare minacce silenziose ma potenti, capaci di trasformare un pasto in un serio pericolo per la salute se si preparano i cibi in modo errato.

L'EFSA, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, in collaborazione con il Ministero della Salute, ha così lanciato la campagna Safe2Eat, giunta alla quarta edizione, con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini di 18 paesi europei sulle buone pratiche di sicurezza alimentare domestica. In particolare, su come prevenire le infezioni legate al consumo di alimenti, come leggere le etichette dei prodotti, quali pratiche igieniche adottare in cucina e come ridurre lo spreco alimentare. Perché il rischio, come fanno notare le immagini, i video e i contenuti della campagna pubblicati sui social media, è che i piatti apparentemente più innocui vengano sottovalutati nella loro preparazione. Un esempio è l'insalata di riso, che spesso contiene würstel: un alimento che, se non conservato e preparato secondo le indicazioni riportate in etichetta, potrebbe comportare dei rischi.

Tanto che nel 2023, in Italia, si sono registrati 96 casi di infezioni da STEC e 228 casi di listeriosi. L'infezione causata dalla Listeria monocytogenes, un batterio insidioso e molto diffuso nell'ambiente, si manifesta sotto forma di gastroenterite e può scatenare perfino meningite, encefalite o setticemia. Può proliferare a basse temperature contaminando cibi come latte crudo, formaggi, succhi di frutta non pastorizzati, pesce affumicato, ma anche alimenti già cotti e mal conservati.

L'Escherichia coli invece è una specie batterica che vive nell'intestino umano e in quello degli animali, ma si trova anche nell'ambiente, nelle acque e negli alimenti. La maggior parte dei ceppi è innocua per la salute. Alcuni ceppi particolari di Escherichia coli (normalmente non presenti nell'intestino) chiamati Escherichia coli produttori di Shiga tossina (STEC) possono causare infezione con dolore addominale intenso, diarrea e vomito e, nei casi più gravi, la Sindrome Emolitico Uremica (SEU), una malattia grave con coinvolgimento generale extra-intestinale che può risultare anche potenzialmente letale.

Entrambe le infezioni sono rischiose se contratte da bambini, donne in gravidanza, anziani, persone affette da malattie croniche (come diabete o tumore) o in stato di immunodepressione.

Oggi l'Unione Europea vanta uno dei sistemi alimentari più rigorosi a livello globale grazie alla collaborazione tra l'EFSA e le autorità nazionali per la sicurezza alimentare. E se i consumatori sono tra i più tutelati e informati al mondo quando si tratta di cibo, spesso hanno però a che fare con contenuti difficili da comprendere. Da qui la nuova edizione di Safe2Eat, con immagini semplici e immediate e che fornisce notizie scientifiche chiare e comprensibili, come modalità di produzione, trasformazione, imballaggio, etichettatura e vendita del cibo, per aiutare i consumatori a prendere decisioni informate. Ma la sicurezza alimentare non è solo responsabilità degli operatori del settore alimentare e delle autorità sanitarie, perché riguarda anche ogni singolo consumatore. Bastano semplici pratiche quotidiane, come lavare spesso le mani e conservare correttamente gli alimenti, per ridurre il rischio di errori e proteggersi da questi pericoli invisibili. La campagna Safe2Eat rappresenta quindi un passo importante verso una maggiore consapevolezza e responsabilità collettiva. Perché, in fondo, mangiare è un piacere che deve essere goduto in totale sicurezza.

1 **Tradizione** La caprese, piatto simbolo dell'estate italiana: anche in una preparazione così semplice è fondamentale pulizia e conservazione degli ingredienti

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI

LE 10 REGOLE

Dieci semplici gesti quotidiani che possono fare la differenza per proteggere dalle malattie di origine alimentare

1 Igiene a portata di mano

La prima regola consigliata e da seguire sempre: lavare e igienizzare frequentemente le mani, soprattutto quando si ha a che fare con il cibo

2 Pulito è meglio

Stop alla contaminazione. Pulire e igienizzare sempre gli utensili e le superfici dopo l'uso permette di ridurre il rischio

3 Un utensile per ogni gusto

Evitare di utilizzare lo stesso coltello, ma anche il tagliere, per affettare o lavorare cibi pronti al consumo e cibi da cuocere

4 Cotto è più sicuro

Consumare in sicurezza gli alimenti più a rischio - come per esempio l'hamburger assicurandosi che sia ben cotto al cuore del prodotto o il latte crudo, solo dopo averlo bollito

5 La conservazione dei cibi

Conservare gli alimenti alla temperatura indicata in etichetta significa poter garantire freschezza e sicurezza

6 Il lavaggio dei cibi

Un lavaggio per un morso sicuro: quindi, lavare sempre frutta e verdura accuratamente sotto l'acqua corrente prima di consumarli

7 Crudo e cotto? Meglio separati

Separare gli alimenti crudi da quelli cotti nei contenitori ed evitare il contatto durante la preparazione dei cibi

8 Fuori frigo? No grazie

Non lasciare mai cibi deperibili a temperatura ambiente, ma rispettare la temperatura di conservazione riportata in etichetta

9 Mangia subito e goditi la freschezza

Consumare quanto prima i cibi pronti per evitare che si deteriorino e favoriscano la crescita di batteri

10 Acqua sicura, nuotate serene

Prestare attenzione alla qualità delle acque a uso ricreativo e delle piscinette domestiche, rinnovandola sempre prima dell'utilizzo.

FORMAGGI SVIZZERI

di LUISA MOSELLO

Gusto, versatilità e buchetti inconfondibile Emmentaler

**Un formaggio svizzero identitario, amato anche dai bambini, che investe tutto nella qualità
Le diverse stagionature lo rendono flessibile nella degustazione, dalla colazione al fine pasto**

Protagonista del gusto di intere generazioni, l'Emmentaler svizzero DOP non è solo un formaggio, o meglio "il re dei formaggi svizzeri" come viene definito, ma un concentrato di sentori che riportano alla mente, oltre che al palato, un mondo di suggestioni. Con quei suoi buchi così caratteristici e oramai "iconici" che lo hanno reso unico e hanno sempre incuriosito, divertito i più piccoli e intrigato i più grandi che ci hanno giocato in cucina. Portando in tavola un prodotto che racconta fette e tocchetti di storia da degustare fin dal XIII secolo, da quando si ha traccia di questo formaggio che è un cult in tutti i continenti. E non smette di tenere banco, anzi tagliere a ogni latitudine.

Il segreto di tanto successo non è un singolo elemento, ma una serie di dettagli che fanno la differenza, come spiega Giovanna Frova, country manager Switzerland Cheese Marketing Italia: "Emmentaler svizzero Dop è l'iconico formaggio coi buchi che tutti noi abbiamo assaggiato e gustato, sin da bambini. È un prodotto senza età e digeribilissimo perché privo di lattosio e perché preparato con i metodi artigianali perfezionati nei secoli, dai 95 caseifici circoscritti nella valle del fiume Emme (da qui deriva il nome, *ndr*) nel Cantone di Berna. Proprio il suo carattere tradizionale, il suo aspetto e la sua qualità eccezionale fanno sì che sia riconosciuto in tutto il mondo come il re dei formaggi svizzeri".

"È inoltre privo di additivi e organismi geneticamente modificati – continua Frova – e deve il suo caratteristico sapore al foraggio non insilato con cui sono nutrite le mucche, alla lavorazione tradizionale e all'utilizzo di colture di batteri propionici». Questi ultimi sono batteri che agiscono dopo quelli lattici quando la consistenza della cagliata è tale da impedire all'anidride carbonica di sfuggire dall'impasto, causando la formazione dei caratteristici buchi che rendono unico questo formaggio. Hanno dimensioni variabili che possono andare da quelle di una ciliegia a quelle di una noce e si formano durante il processo di stagionatura a causa delle microparticelle di fieno che cadono nel latte al momento della mungitura. Sono proprio queste particelle a sprigionare, durante la fermentazione, dei gas che, espandendosi, contribuiscono a bucherellare in lungo e in largo l'Emmentaler svizzero. Che è famosissimo in tutto il pianeta, dicevamo. E quindi, inevitabilmente, fra i formaggi più imitati in assoluto. Per questo motivo la Svizzera ha adottato come forma particolare di tutela la modifica del nome da Emmental a Emmentaler per ribadire che solo Emmentaler svizzero DOP è l'Emmental originale.

Prima del cambio, i formaggi prodotti in tanti Paesi esteri si differenziavano dall'originale solo per la dicitura della provenienza. C'era quello americano, francese, italiano, ma spesso l'indicazione della nazione d'origine era omessa, "dimenticata" cosa che portava i consumatori a pensare in modo errato di acquistare per l'appunto l'originale. Quello, per intenderci, che non può essere replicato ovunque, ma viene prodotto esclusivamente sul territorio elvetico in circa 110 latterie di paese con latte fresco e non trattato, di mucche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Per poter provare dal di dentro l'esperienza della produzione dell'Emmentaler svizzero in una di queste latterie, la scorsa primavera è stata lanciata una *call to action* per selezionare "Un casaro per un mese" ed è stato il creator Matteo Rizzi ad essere scelto per vivere insieme a una famiglia di casari che porta avanti l'attività da oltre 100 anni.

1 Incontaminata
I paesaggi svizzeri dove nascono i formaggi offrono una natura autentica e incontaminata

2 Gli animali
Il formaggio viene prodotto solo sul territorio elvetico in circa 110 latterie utilizzando latte fresco e non trattato

Per realizzare un chilo di questo formaggio a pasta cotta occorrono circa 12 litri di latte vaccino parzialmente scremato, crudo o pastorizzato. È vietata l'aggiunta di altri ingredienti così come l'utilizzo di sostanze geneticamente modificate. La pasta, di color avorio, presenta "occhiature rotonde", dal diametro che va da uno a quattro centimetri: se le contassimo una ad una arriveremmo a scoprire un vero e proprio pallottoliere con mille e anche duemila occhi-buchi per ogni forma. La stagionatura è di media durata, fino a 12 mesi ed è un aspetto interessante da valutare quando si porta in tavola in genere per gustarlo freddo, a pezzetti o a fette, ma anche caldo per farlo diventare protagonista di primi e secondi piatti cucinati all'insegna dell'arte culinar-casearia.

> **Scaldato diventa perfetto per preparazioni in cucina come primi e secondi piatti**

Si possono scegliere diversi stadi di stagionatura in base alle proprie preferenze. La versione "Classic" viene fatta stagionare per almeno quattro mesi e ha un gusto dolce che ricorda la noce, ideale per la prima colazione o per chiudere un pasto più che in bellezza, in bontà. "Réserve", con forti sentori speziati, conta su almeno otto mesi di stagionatura e quello di montagna che ottiene il suo sapore pieno stagionando 12 mesi in grotte umide scavate nella roccia dell'Altopiano svizzero. In ogni forma è sempre e comunque garantita la presenza del territorio svizzero che si fa gusto ad ogni assaggio con i buchi sì, ma senza vuoti di qualità.

Per saperne di più: www.emmentaler.ch/it

ALLEGRINI

Ospitalità e nuove vigne la Bolgheri di Marilisa

L'imprenditrice del vino scommette sul futuro della tenuta toscana Poggio al Tesoro
E punta sull'enoturismo: "Il prossimo anno via all'accoglienza con dieci camere e cucina"

di LARA LORETI - *Bolgheri*

È la magia che si respira nell'aria che spinge a tornare in certi luoghi. Come una calamita che cattura sensi e anima. E a scoprire, ogni volta, un nuovo dettaglio, un particolare inedito. È quello che accade visitando Bolgheri, incantevole terra toscana del vino sulla Costa degli Etruschi, denominazione che quest'anno ha compiuto trent'anni. E che nel tempo ha fatto innamorare i migliori produttori italiani. Tra questi, spicca Marilisa Allegrini che, dalla Valpolicella, oltre vent'anni fa, è scesa alla conquista della rinomata denominazione toscana. Una scoperta racchiusa in un aneddoto. "Mio fratello Walter era più affascinato di me dalla Toscana – racconta l'imprenditrice veneta – Era il 15 ottobre 2001 quando ci incontrammo in Maremma per vedere insieme dei terreni da acquistare. Quel giorno, risalendo la costa, abbiamo esplorato molte aree. Gavorrano, Suvereto (dove i prezzi erano molto accessibili), poi alle 15 siamo arrivati a Bolgheri. E dopo tutte quelle visite, Walter mi disse: 'I terreni costano 3 volte di più, ma fermiamoci qui a Bolgheri, è il posto giusto'. Il giorno dopo firmai il primo preliminare d'acquisto. Questo è un posto spettacolare, c'è qualcosa di diverso rispetto al resto della Toscana. La terra, la luce, il mare...".

Il ceo Lonardi: "Questi vini sono contemporanei, accessibili e autoctoni Ed è la chiave vincente"

Inizia così, con un colpo di fulmine, la storia di Poggio al Tesoro, azienda gioiello del Gruppo Marilisa Allegrini sulla prestigiosa via Bolgherese, dove hanno sede le maggiori tenute della zona quali Ornellaia, Le Macchiole, Guado al Tasso. Quel primo nucleo di vigneti, individuati 23 anni fa, si è arricchito e ampliato. E oggi l'azienda è fra le più estese della denominazione: 100 ettari di cui 64 vitati, divisi in quattro poderi (Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie, Valle di Cerbaia). "A Bolgheri otto aziende fanno 80% della superficie e noi siamo fra i più grandi – dice Marilisa Allegrini – L'anno prossimo inaugureremo la nuova struttura dedicata all'accoglienza di Poggio al Tesoro. E intanto ci siamo allargati verso Bibbona dove abbiamo acquistato 5 nuovi ettari vitati. In questo territorio la media qualitativa è altissima. E la spinta a fare sempre meglio arriva dall'immagine che hanno dato i grandi protagonisti. E che continuano a dare anche i nuovi". Walter è mancato nel 2003, da allora Marilisa ha portato avanti da sola il progetto, con una motivazione e un'energia inesauribili. Ed oggi ad affiancarla ci sono le due figlie Carlotta Mastella, vicepresidente del Gruppo Marilisa Allegrini e brand ambassador, e Caterina Sofia Mastella Allegrini, vicepresidente e direttrice marketing & comunicazione, oltre a Giancarlo Mastella, anche lui vicepresidente del Gruppo.

MARILISA ALLEGRINI
Imprenditrice del vino fra le più note al mondo, presidente del Gruppo omonimo

La voglia di migliorarsi sempre di più ha portato l'imprenditrice a investire non solo nelle vigne e nella tecnologia, ma anche e soprattutto nelle persone. Da pochi mesi ceo del Gruppo è il Master of Wine Andrea Lonardi, da tre anni invece l'enologo interno è Christian Coco, alle spalle una lunga esperienza a Capalbio, nel cuore della Maremma. "A Bolgheri senti il senso della sfida, ma c'è una grande aggregazione fra le cantine che prevale sulla competizione - dice Lonardi - Il punto di forza di Poggio al Tesoro sta nella varietà dei vigneti e nella capacità di fare vini contemporanei, accessibili nel prezzo e piacevoli, che parlano ed emozionano tutti". A partire dal Vermentino Solosole, come sottolinea Coco: "Prodotto da uve in purezza e caratterizzato da una suggestiva vendemmia notturna al chiaro di luna, Solosole è un vino bianco di grande personalità con cui il tempo è particolarmente generoso come dimostra la piacevolezza delle diverse annate. Lo arricchisce di profumi e struttura, lo rende decisamente affascinante grazie alle note terziarie di idrocarburi che si sviluppano con l'affinamento in bottiglia. Marilisa Allegrini desiderava un grande bianco, fresco, elegante e longevo. E quel suo desiderio si è trasformato in realtà".

Un vino che oggi, a quasi venti anni dalla prima uscita - "quando eravamo solo noi e Guado al Tasso a puntare sul Vermentino", come dice la produttrice - mostra con orgoglio la sua longevità. Infatti, per esaltare il terroir di Bolgheri, dopo la cena sul Viale dei Cipressi che ha celebrato i 30 anni della denominazione, Poggio Al Tesoro ha organizzato una speciale verticale di cinque annate di Solosole (2023, 2017, 2016, 2014, 2007) con un pranzo in riva al mare al ristorante La Pineta di Andrea e Daniele Zazzeri, una stella Michelin, luogo del cuore per l'imprenditrice e la sua famiglia. "Questo ristorante per noi è parte integrante della storia di Poggio Al Tesoro - raccontano Carlotta e Caterina Mastella - Quando nel 2001 siamo arrivate qui, lo chef Luciano Zazzeri (scomparso nel 2019, *ndr*) e i suoi figli Andrea e Daniele ci hanno accolto a braccia aperte, facendoci sentire a casa. Siamo felici che l'amicizia che legava Marilisa e Luciano prosegua oggi, con sincero affetto, tra di noi figli".

Ma c'è un altro sogno nel cassetto di Poggio al Tesoro che sta per realizzarsi: il progetto accoglienza e ospitalità nella sede dell'azienda, sulla via Bolgherese. "Il prossimo anno, inaugureremo la nuova struttura con dieci camere, il wine shop e la sala degustazioni con piccola cucina – spiega Marilisa – Il cielo stellato di Poggio al Tesoro, con l'eremo di Castiglioncello sullo sfondo (e la chiesetta che ha sede accanto ai vigneti, dove ogni domenica si celebra messa, *ndr*), è di una bellezza indescrivibile". Sarebbe un peccato non condividerlo con amici e wine lover.

1 La natura
Il vigneto delle Sondraie, uno dei poderi dell'azienda Poggio al Tesoro a Bolgheri

2 Il mare
Una delle caratteristiche che fanno la magia di Bolgheri è la presenza della macchia mediterranea a ridosso del mare

3 Al chiaro di luna
La vendemmia al chiaro di luna del Vermentino, uva simbolo di Solosole, il bianco iconico di Poggio al Tesoro

Bilancio consolidato di Gedi Gruppo Editoriale al 31 dicembre 2023

(pubblicato a norma dell'art.1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n.545 - convertito con legge 23 dicembre 1996 n.650)
Bilancio redatto in base ai principi contabili internazionali IAS/IFRS ai sensi del D.Lgs. 38 del 28/2/2005
Società controllate consolidate con il metodo dell'integrazione globale: Gedi Gruppo Editoriale SpA, Gedi News Network SpA, Gedi Periodici e Servizi SpA, A. Manzoni & C. SpA, Elemedia SpA, Gedi Printing SpA, Gedi Distribuzione SpA, Gedi Digital Srl, Mo-Net Srl, Alfemminile Srl, AutoXY SpA, DriveK France Sas, DriveK Solution SL, Gruppo Stardust SpA.
Società collegate consolidate con il metodo del patrimonio netto: Le Scienze SpA

Stato Patrimoniale

ATTIVO

(in migliaia di euro)	**31-Dec-2022**	**31-Dec-2023**
Attività immateriali a vita indefinita	294.637	222.733
Altre immobilizzazioni immateriali	18.288	20.511
Immobilizzazioni immateriali	312.925	243.244
Diritti di uso	48.053	35.295
Immobilizzazioni materiali	33.251	20.279
Partecipazioni valutate al patrimonio netto	9.384	97
Altre partecipazioni	7.692	12.629
Attività finanziarie non correnti	3.560	2.333
Attività per imposte anticipate	17.595	17.506
ATTIVITÀ NON CORRENTI	**432.460**	**331.383**
Attività destinate a dismissione	1.248	
Rimanenze	13.607	8.200
Crediti commerciali	151.322	164.289
Crediti finanziari	44.013	23.115
Crediti tributari	28.967	28.022
Altri crediti	20.876	17.368
Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	18.248	30.837
ATTIVITÀ CORRENTI	**278.281**	**271.831**
TOTALE ATTIVO	**710.741**	**603.214**

PASSIVO

(in migliaia di euro)	**31-Dec-2022**	**31-Dec-2023**
Capitale sociale	76.304	76.304
Riserve	126.202	110.196
Utili (perdite) a nuovo	(25.342)	(31.682)
Utile (perdita) di esercizio	1.760	(102.592)
Patrimonio netto di Gruppo	**178.924**	**52.226**
Patrimonio netto di terzi	2.799	4.683
PATRIMONIO NETTO	**181.723**	**56.909**
Debiti finanziari per diritti d'uso non correnti	42.527	33.377
Altri debiti finanziari non correnti	104.708	161.764
TFR e altri fondi per il personale	33.860	28.607
Fondi per rischi ed oneri non correnti	34.680	24.477
Passività per imposte differite	64.884	47.162
PASSIVITÀ NON CORRENTI	**280.659**	**295.387**
Passività destinate a dismissione	1.248	145
Debiti finanziari per diritti d'uso correnti	9.148	99.622
Altri debiti finanziari correnti	53.141	9.619
Debiti commerciali	102.955	63.869
Debiti tributari	8.982	11.012
Fondi per rischi ed oneri correnti	21.753	20.922
Altri debiti	51.132	45.729
PASSIVITÀ CORRENTI	**248.359**	**250.918**
TOTALE PASSIVITÀ	**529.018**	**546.305**
TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO	**710.741**	**603.214**

Conto Economico

(in migliaia di euro)	**Anno 2022**	**Anno 2023**
Ricavi	489.592	480.065
Variazione rimanenze prodotti	40	(125)
Altri proventi operativi	50.074	28.668
Costi per acquisti	(48.178)	(38.980)
Costi per servizi	(261.644)	(270.312)
Altri oneri operativi	(10.402)	(21.402)
Costi per il personale	(187.253)	(187.297)
Ammortamenti e svalutazioni	(22.091)	(99.496)
Risultato operativo	**10.138**	**(108.879)**
Valutaz. partecipazioni al patrimonio netto	292	(90)
Proventi (oneri) finanziari	(5.009)	(11.043)
Risultato ante imposte	**5.421**	**(120.012)**
Imposte	(3.564)	16.986
Risultato netto	**1.857**	**(103.026)**
Quota dei terzi	(97)	434
RISULTATO ATTRIBUIBILE AL GRUPPO	**1.760**	**(102.592)**

illustrazioni di MARTA SIGNORI

Made in Italy

Pasta, vino, formaggi e salumi: gli ambasciatori del saper fare in Italia, apprezzato in tutto il mondo. Lo dicono dati economici e investimenti

1

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP

Il salume versatile che conquista tutti

La Mortadella Bologna IGP ha una storia ricca di aneddoti affascinanti: il 24 ottobre 1661, il cardinale Farnese emise un bando che regolamentava la produzione della mortadella, con l'obiettivo di garantire la qualità di questo pregiato insaccato. Già allora rappresentava un patrimonio inestimabile, custodito gelosamente dai Salaroli di Bologna che ne controllavano la produzione. Anche l'origine del nome "mortadella" rivela due antiche narrazioni. Secondo alcune fonti deriva dal latino "mortarium", il mortaio usato dagli antichi Romani per pestare la carne; per altri, invece, il significato si lega al "myrtatum" (mirto), pianta tipica della macchia mediterranea con cui si aromatizzava. Quello che è certo è invece la zona di produzione. La Mortadella Bologna è infatti un prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta) che viene elaborato nei territori di Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio, seguendo un rigido disciplinare. L'insaccato, realizzato esclusivamente con carne suina selezionata, è un prodotto cotto che si distingue per il suo colore rosa vivace, la morbida consistenza, il profumo inconfondibile e le caratteristiche nutrizionali, che la rendono un alimento ricco di proteine nobili che può essere gustato anche dalle donne in gravidanza. E poi c'è la sua versatilità: è infatti l'alleato vincente per il ripieno dei tortellini, delle polpette o delle lasagne, ma anche di altre preparazioni. La sua vera essenza però si coglie quando viene appena affettata. Un aroma distintivo che continua a soddisfare le esigenze contemporanee, confermandosi un simbolo dell'eccellenza italiana.

GIULIA ANDREOTTI

CONSORZIO FRANCIACORTA

Quelle bollicine amate oltreconfine

È un piccolo territorio che "pigia" la qualità, la Franciacorta. Nel cuore della Lombardia, affacciato sulle sponde del Lago d'Iseo, fra diciannove comuni della Provincia di Brescia e incastonato in un'area di circa 200 chilometri quadrati, tiene moltissimo ai suoi confini. Sono quelli che racchiudono un prezioso concentrato di grande cultura del vino che anche quest'anno si annuncia tutto da degustare. La vendemmia iniziata lo scorso 12 agosto, seguendo il consueto calendario, infatti, nonostante un'annata caratterizzata da intense piogge tra i mesi di aprile e giugno, si è svolta in modo soddisfacente, come confermano dal Consorzio Franciacorta: "Le difficoltà affrontate sono state superate, portando a un buon raccolto e a un ottimo stato sanitario delle uve".
Per quanto riguarda il mercato, nel secondo semestre dell'anno il Consorzio punta a rafforzare la presenza del marchio anche in piazze internazionali chiave come gli Usa, il Giappone e, in Europa, in Germania e Svizzera. Attraverso diversi eventi in programmazione e ampliando le sinergie nel settore enogastronomico fine dining con cui Franciacorta ha sempre avuto un legame molto stretto. La collaborazione con la Guida Michelin, già attiva dal 2021 per l'Italia, ora si è estesa anche agli Stati Uniti con la prima presentazione che si è svolta nel mese di agosto a San Francisco. Una collaborazione prestigiosa che rientra nella strategia del Consorzio che prevede, oltre alla pubblicazione di un libro sulla Franciacorta, investimenti in ricerca e sviluppo per unire l'innovazione alla qualità.

LUISA MOSELLO

PASTIFICIO DE SORTIS

Ecco la Basilicata da vedere e gustare

La Basilicata, con i suoi paesaggi mozzafiato, la ricca cultura e una tradizione gastronomica antica, è fonte di ispirazione per il Pastificio De Sortis, azienda lucana nata alla fine del 1800, che ha deciso di dedicarle una linea esclusiva di pasta. Questa gamma celebra le meraviglie lucane attraverso formati trafilati al bronzo, esaltando la qualità delle materie prime e rispettando le tecniche tradizionali di lavorazione. Ogni confezione racconta la terra da cui ha origine in modo autentico: il packaging, interamente sostenibile, è decorato con illustrazioni che omaggiano Matera, le Dolomiti Lucane, il Cristo di Maratea e i Palmenti di Pietragalla. Oltre al piacere visivo, De Sortis offre un'esperienza interattiva con un QR code che guida i consumatori alla scoperta delle bellezze lucane e delle migliori ricette tradizionali, trasformando ogni piatto in un viaggio nei sapori del sud Italia. D'altronde De Sortis, fedele al concetto di storicità che da sempre lo contraddistingue, utilizza solo semola di grano duro e acqua con un metodo di lavorazione classico di impastamento, trafilatura ed essiccamento, che mantiene il sapore del chicco per una pasta di qualità. Il progetto del Pastificio De Sortis non è solo un tributo al territorio, ma anche un esempio di come la tradizione possa convivere con l'innovazione e la sostenibilità. La linea lucana non rappresenta solo una scelta di qualità, ma anche un invito a scoprire la Basilicata in ogni sua sfumatura.
Grazie a questa iniziativa, De Sortis continua a consolidarsi come un ambasciatore dell'eccellenza italiana, dove la pasta diventa un mezzo per raccontare storie e valorizzare l'unicità di un territorio colmo di bellezze naturali e cultura.

G. Q.

CONSORZIO GRANA PADANO

L'anno dei record è boom all'estero

Il Grana Padano, tra i simboli della tradizione casearia italiana, continua a conquistare i mercati internazionali con una crescita che non accenna a rallentare. I dati del periodo gennaio-maggio 2024 raccontano di un incremento del +10,34% nelle esportazioni, con ben 1.102.868 forme vendute all'estero. Risultato che supera ampiamente le vendite dello stesso periodo del 2023, attestandosi ben oltre il 50%. L'Austria (+8,8%), il Regno Unito (+16,9%) e la Polonia (+38,8%) si posizionano ai vertici della classifica delle nazioni che stanno spingendo maggiormente il consumo del formaggio DOP più consumato al mondo.
Ma la vera sorpresa arriva dal mese di luglio, quando il Grana Padano ha toccato un nuovo record storico con 435.324 forme marchiate. Questo risultato non solo consolida la sua leadership tra i formaggi a Denominazione di Origine Protetta, ma sottolinea come il prodotto, nato nel 1135 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle per preservare il latte in eccesso, sia ancora oggi una delle eccellenze gastronomiche più apprezzate per qualità e caratteristiche organolettiche, diventando un vero e proprio ambasciatore dell'Italia e del suo tanto incredibile quanto ammirato patrimonio enogastronomico.
Il segreto del successo del Grana Padano? Il Consorzio non ha dubbi: è la sua unicità. La cura nella produzione, il rispetto delle tecniche tradizionali e le proprietà nutrizionali certificate ne fanno un alimento irrinunciabile sulle tavole di milioni di consumatori, italiani e non. Che sia gustato da solo o utilizzato come ingrediente per esaltare piatti di ogni genere, questo formaggio ha tutte le carte in regola per diventare uno dei prodotti italiani più consumati e apprezzati al mondo.

GABRIELLA QUERCIA

GEDI NEWS NETWORK S.p.A.

Via Ernesto Lugaro n. 15 - 10126 Torino
C.F. e Iscrizione Registro Imprese di Torino 06598550587 - P.IVA 01578251009
Capitale sociale Euro 234.441.420,00 i.v.
Direzione e coordinamento GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

Bilancio al 31 dicembre 2023

(Pubblicato a norma dell'art. 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n. 545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650)

Stato Patrimoniale

ATTIVO	*euro* 31-dic-2022	*euro* 31-dic-2023
Immobilizzazioni immateriali	183.373.342	74.802.747
Immobilizzazioni materiali	24.638.786	12.947.389
Partecipazioni	27.942.539	20.506.388
Crediti non correnti	3.229.225	220.961
Attività per imposte anticipate	6.995.079	8.645.700
ATTIVITÀ NON CORRENTI	**246.178.972**	**117.123.185**
Rimanenze	11.824.433	7.569.303
Crediti commerciali	72.350.712	68.427.002
Crediti tributari	23.696.683	23.289.016
Altri crediti	12.436.906	9.597.715
Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	14.109.848	18.310.725
ATTIVITÀ CORRENTI	**134.418.582**	**127.193.761**
TOTALE ATTIVO	**380.597.554**	**244.316.946**

PASSIVO	*euro* 31-dic-2022	*euro* 31-dic-2023
Capitale sociale	234.441.420	234.441.420
Riserve	(2.340.984)	(1.840.905)
Utili (perdite) a nuovo	(50.787.136)	(41.566.318)
Utile (perdita) d'esercizio	10.001.570	(94.796.520)
PATRIMONIO NETTO	**191.314.870**	**96.237.677**
Debiti finanziari	-	-
Debiti finanziari per diritti d'uso	14.283.659	9.717.996
Fondi per rischi ed oneri	11.475.930	10.654.321
TFR e altri fondi per il personale	20.034.965	15.453.882
Passività per imposte differite	40.928.156	21.126.505
PASSIVITÀ NON CORRENTI	**86.722.709**	**56.952.704**
Debiti finanziari correnti	48.466	126.730
Debiti finanziari correnti per diritti d'uso	4.690.298	2.322.993
Fondi per rischi ed oneri	9.427.437	16.238.425
Debiti commerciali	58.633.003	43.523.288
Debiti tributari	4.364.814	8.083.817
Altri debiti	25.395.956	20.831.312
PASSIVITÀ CORRENTI	**102.559.974**	**91.126.565**
TOTALE PASSIVITÀ	**189.282.684**	**148.079.269**
TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO	**380.597.554**	**244.316.946**

Conto Economico

	euro Anno 2022	*euro* Anno 2023
Ricavi	338.792.123	304.064.571
Variazione rimanenze prodotti	85.181	(126.126)
Altri proventi operativi	38.545.745	11.954.185
Costi per acquisti	(39.724.792)	(32.285.171)
Costi per servizi	(201.298.718)	(187.186.869)
Altri oneri operativi	(3.114.782)	(6.778.520)
Costi per il personale	(115.772.179)	(116.694.451)
Ammortamenti e svalutazioni	(4.042.621)	(74.481.891)
Risultato operativo	**13.469.957**	**(101.534.272)**
Proventi/(Oneri) finanziari netti	(742.024)	(11.499.107)
Dividendi	0	0
Risultato ante imposte	**12.727.933**	**(113.033.379)**
Imposte	(2.726.363)	18.236.859
RISULTATO NETTO	**10.001.570**	**(94.796.520)**

Prospetto di dettaglio delle voci del bilancio di esercizio al 31 dicembre 2023
Pubblicato a norma dell'art. 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n. 545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

01	**Vendita di copie**	**152.872.793**
02	**Pubblicità**	**93.884.518**
03	Diretta	1.151.188
04	Tramite concessionaria	92.733.330
05	**Ricavi da editoria on line**	**54.636.683**
06	Abbonamenti	16.077.307
07	Pubblicità	38.559.376
08	Ricavi da vendita di informazioni	255.642
09	**Ricavi da altra attività editoriale**	**2.414.935**
	Totale voci 01+02+05+08+09	**304.064.571**

(Bilancio redatto in base ai Principi Contabili Internazionali IAS/IFRS ai sensi del D.Lgs. n. 38 del 28 febbraio 2005)

PAOLO GRIFFA
Executive chef di Al Caffè Nazionale di Aosta dove lavora insieme alla moglie pastry chef Titti Traina

LA SFIDA

Sul Monte Bianco con Griffa la pasticceria più alta d'Italia

di FRANCESCA CIANCIO

Lo chef del Caffè Nazionale di Aosta e la pastry chef Titti Traina portano le loro creazioni sulla funivia Skyway di Courmayeur "Un luogo magico, qui ho chiesto a mia moglie di sposarmi"

Sono dolcissimi insieme, ma anche acidi e agrumati. Con un tocco salato quando serve. Sono Paolo Griffa e Titti Traina, coppia nella vita e nel lavoro, che hanno creato, nel 2022, il progetto di alta pasticceria al Caffè Nazionale di Aosta.

Lei pastry chef – la migliore nel 2024 per il Gambero Rosso – prestata alla cucina d'autore, lui chef di rango, innamorato della pasticceria fin da bambino. Insieme hanno conquistato una stella Michelin con il ristorante "Paolo Griffa al Caffè Nazionale", senza mai mettere in secondo piano l'ultima portata del menu. Anzi, se è vero che chi ben inizia è a metà dell'opera, Paolo e Titti hanno dato nuovo smalto allo storico caffè aostano sulla bella piazza Emile Chanoux, offrendo colazioni sontuose.

Non è raro vedere la fila all'entrata di clienti e nuovi avventori che attendono un tavolino sotto il portico o nel dehors. Ed è così dalle sette alle venti di tutti giorni con proposte che variano a seconda anche delle occasioni, come le linee di viennoiseries arcobaleno dedicate all'Aosta Pride.

Hanno questa idea condivisa della pasticceria come tecnica rigorosa ma anche espressione di gioia e divertimento. E se i croissant rimangono imbattibili per numero di richiesta, nella golosa vetrina affacciata sulla piazza si può ordinare una monoporzione di Mont Blanc – e dove se non in Valle d'Aosta? – o di tiramisù. Molto richieste anche le tartellette alla frutta, diverse a seconda della materia prima disponibile. "Questa è pasticceria di laboratorio – specifica Griffa – che ha nella serialità il suo punto di forza: una base di sfogliatura e impasti rigorosi e poi tanta estetica, perché il dolce esposto deve chiamarti e dirti "sceglimi"".

Altro mondo è quello del dessert. La differenza tra dessert e dolce è così importante per Griffa che ci ha scritto un libro, "Dessert al ristorante, tecniche, strumenti e ricette di un pastry chef" edito da Italian Gourmet. "Cambiano tempistiche – spiega – temperature, texture, modalità di produzione e fruizione, motivazione e intenzione. E anche la figura professionale del pasticcere è molto diversa da quella del pastry chef. Questa differenza non è stata ancora colta appieno nell'alta ristorazione e credo dipenda da una mancanza di competenze. Non a caso i corsi di alta pasticceria che porto in giro per l'Italia vanno sold out".

Al Caffè Nazionale, lato *fine dining*, in effetti il momento del dessert conosce lo stesso hype delle portate precedenti. Si conosce solo il nome e qualche ingrediente presente sul menu. Per il resto tocca alla sala presentare il piatto tra qualche effetto scenico e il racconto che intreccia le passioni di Paolo e Titti per la musica e l'arte contemporanea. Così succede per il Banana Splash o per il Vaso Ai Weiwei, dove un vaso di cioccolato viene letteralmente lasciato cadere al centro del tavolo per poi rompersi in tanti pezzi. A quel punto si può mangiare. "Il dessert – continua lo chef – viene costruito in cucina al momento, non è la monoporzione di dolce servita a fine pasto. Ecco perché il pastry chef deve essere tanto un buon pasticcere da laboratorio quanto un ottimo cuoco. Il dolce chiude il sipario, il dessert invece deve prendersi di nuovo la scena".

Le ambizioni di Paolo e Titti vanno lontane. Ma anche molto in alto. Sono le loro, infatti, le creazioni di viennoiseries e di monoporzioni disponibili a quota 3.466 metri di altezza presso la funivia Skyway Monte Bianco di Courmayeur, di fatto la pasticceria più alta d'Italia. Gli ingredienti sono territoriali – mirtilli, miele, mele ma anche polenta – ed evocano le forme dei paesaggi alpini: c'è la tartelletta Monta Bianco, la Montagna con crema cheese cake, la Funivia Skyway che è un cremoso al cioccolato fondente e la Palla di neve per tutti gli amanti della bavarese.

> "Il dolce chiude il sipario, il dessert invece deve prendersi di nuovo la scena"

Un luogo magico, dove si può gustare un dolce – non chiamatelo dessert! - guardando i ghiacciai perenni: "Sulla terrazza più alta - racconta Griffa - ho chiesto a Titti di sposarmi. Non potevamo non avere le nostre creazioni qui".

1 Mont Blanc Un classico della pasticceria, che finalmente torna a casa

2 Alta quota L'omaggio alla funivia Skyway, che porta fino a 3.446 metri

3 Gusto La Mont Blanc scopre il suo straordinario cuore cremoso

Frutto dal sapore vintage, oggi riscoperto da chef e produttori di spiriti
Si presta a dolci e salati, è versatile nei pairing
Corrado Assenza: "Sciroppata è ideale nei panettoni, e si sposa con mezcal e whisky"

di GIULIA MANCINI

Bitorzoluta, dura e pelosa, è la mela cotogna. "Ha un'aromaticità aspra, dolce e gentile, tipica sua e di nessun altro frutto", racconta Corrado Assenza, maître à penser della pasticceria dal Caffè Sicilia, a Noto (Siracusa), che sottolinea anche come negli ultimi anni il frutto sia stato meno usato che in passato: "È scesa dal palco del gusto popolare e diffuso. Trovare le cotogne è sempre più difficile: non sono mele commerciali perché rognose: bisogna saperle cuocere e non sono facili da interpretare". Ma in realtà, oggi il frutto vive una fase di rinascita.

Originario dell'Asia Minore, il cotogno è uno degli alberi da frutto più antichi conosciuti dall'uomo. Noto ai Babilonesi, i suoi frutti sono citati da Plinio in 'Naturalis Historia': *"Mala, quae vocamus cotonea et Graeci cydonia, ex Creta insula advecta"*, cioè "La mela che noi chiamiamo cotogna e i Greci cydonia, fu esportata dall'isola di Creta". Lo scrittore romano

1 **Mela cotogna** Profumata, gustosa, dall'identità unica: la mela cotogna ha vissuto un periodo di oblio, ma oggi sta rinanscendo

FOOD COLLECTION/AGF

UNA NUOVA VITA

Salse, dessert e distillati la mela cotogna rinasce

LA RICETTA SALATA

1 Spalla di agnello con salsa di agrumi, mela cotogna e cannella

CHEF **Marco Ambrosino** RISTORANTE **Sustanza, Napoli**

INGREDIENTI

PER 4 PERSONA

- **1** spalla di agnello
- **1** spicchio di aglio • **1** cipolla bianca
- **200 ml** di vino bianco secco
- **2 cucchiai** di miele
- **1** limone • **qb** timo fresco
- **qb** sale e aceto di mele

PER LA SALSA

- **1 l** di succo di arancia
- **1** lime libanese secco
- **1** stecca di cannella
- **qb** fondo di cottura dell'agnello

PER LA MELA COTOGNA

- **2** mele cotogne • **600 ml** di aceto di mele • **425 gr** di zucchero semolato
- **6** chiodi di garofono • **12** grani di pepe nero • **1** stecca di cannella

PREPARAZIONE

Mettere la spalla di agnello in una teglia da forno e spennellarla con la miscela ottenuta frullando tutti gli ingredienti col succo di limone. Cuocere in forno statico a 220°C per 3 ore. Conservare i succhi di cottura per la salsa. In un pentolino, far ridurre il succo di arancia a 1/3 del suo volume; fuori dal fuoco, aggiungere la cannella spezzettata e lasciare in infusione mezz'ora prima di filtrare. Unire i succhi di cottura della carne, ridotti a 1/5; condire con lime essiccato grattugiato. Pelare, tagliare in 4 e togliere i semi alle cotogne, tenere in acqua per evitare l'annerimento fino alla cottura. In un pentolino unire tutti gli ingredienti per la conserva, portare a ebollizione e filtrare. Ancora caldo versare il tutto in barattolo ermetici e conservare ben chiusi. Porzionare e rosolare l'agnello in padella ben calda; sul fondo del piatto versare la salsa, sistemare la carne e completare con cubetti di conserva di cotogne.

CURIOSITÀ

Che rapporto c'è tra Codogno, nel Lodigiano, e la mela cotogna? L'antico nome della città, Cothoneum, sarebbe legato a quello del console Aurelio Cotta che sconfisse gli Insubri. Ma c'è un'altra teoria che lo fa invece derivare dal tipico albero fruttifero della zona, il 'pomo cydonio', il cotogno. Quale che sia l'origine, lo stemma cittadino riporta la 'lupa codognina' incatenata proprio a un cotogno. Fino al 1492 sullo stemma c'era solo il melo cotogno, fu aggiunta poi la lupa capitolina, emblema di Piacenza, in segno di riconoscenza per essere stati accettati come cittadini, in cambio di denaro e dazio sulle mercanzie. Il legame stretto tra l'albero e la cittadina è testimoniato anche dalla vasta collezione di varietà conservate nell'istituto agrario.

LA RICETTA DOLCE

2 Cotognata

CHEF **Corrado Assenza** | RISTORANTE **Caffè Sicilia, Noto (SR)**

Cotognata
Dolce tipico della tradizione realizzato con mele cotogne mature

INGREDIENTI

- **1,2 kg** di purea di mele cotogne
- **800 gr** di zucchero semolato
- **qb** acqua

PREPARAZIONE

Per la purea, strofinare da asciutte e con vigoria le mele cotogne con un telo da cucina pulito, aiutandosi con una spazzola per le insenature più serrate. Tagliarle in quattro spicchi e cuocerle in acqua bollente il tempo necessario affinché diventino morbide, senza spappolarsi e senza che assorbano troppa acqua in cottura. Scolare e lasciar freddare prima di eliminare la buccia e passarle al passaverdure, raccogliendo la purea in una ciotola. Pesare la quantità indicata e conservare in un tegame per il passaggio successivo. A parte, a fiamma bassa, portare a bollore lo zucchero fino al gran cassé, con una minima quantità di acqua, quanto basta per bagnarlo ed evitare che si bruci prima di iniziare a sciogliersi. Raggiunta la temperatura di gran cassé (145°C, versando una goccia di zucchero in acqua fredda vetrifica senza essere appiccicoso o gommoso), aggiungerlo alla polpa di cotogne precedentemente ottenuta e pesata, mescolare e riportare sul fuoco. Appena il composto arriva a bollore spegnere. Lasciando cadere una goccia di cotognata calda su una superficie liscia, piana e fredda, raffreddando si dovrà staccare con facilità. Colare negli stampi, o su una placca da forno, e lasciar freddare/solidificare a temperatura ambiente, poi tagliare a cubetti e passare nello zucchero semolato. Altrimenti versare nei barattoli in vetro e lasciarli freddare capovolti per sterilizzare lo spazio di testa.

sintetizza così nome e origine, dal latino 'cotoneum' proveniente dalla città di Cidòne, sull'isola di Creta; tanto apprezzata nell'antica Grecia che la cotogna era consacrata alla dea Afrodite, come simbolo di fertilità. La *Cydonia oblonga* - questo il nome scientifico - appartiene alla famiglia delle Rasacee e sottofamiglia delle Pomoideae; i frutti si raccolgono tra settembre e ottobre, poi vengono fatti riposare due/tre settimane coperti dalla paglia, fin quando diventano color giallo oro e perdono la peluria superficiale. In maturazione sprigionano un aroma dolce e persistente, tanto che in passato venivano anche usate per profumare gli armadi. Ostiche da pelare, non si mangiano crude, la polpa delle cotogne ossida molto velocemente, diventando scura in superficie, ed è ricchissima di pectina.

"La mela cotogna sul mercato si trova solo nel periodo dell'anno del suo naturale raccolto, a differenza di altri prodotti spesso sempre reperibili - sottolinea Marco Ambrosino, chef del ristorante Sustanza a Napoli - Quindi il solo modo che si ha di sperimentare è una volta l'anno, dopo il raccolto stagionale: un sistema di lavoro che noi applichiamo a tutti i prodotti". Un modo naturale per valorizzare un prodotto, ragionando nel periodo, seppur limitato, di maturazione.

"È un frutto che amo, lo uso ogni anno - esordisce Anthony Genovese, chef e patron de Il Pagliaccio, ristorante due stelle Michelin a Roma - Lo amo per il suo gusto non dolcissimo, leggermente aspro con note tanniche, e per il suo essere versatile: fermentato aggiunto nelle salse, per dare un equilibrio con l'amarognolo, nei chutney, nei brodi e, ovviamente, in pasticceria come pâte de fruits o per la cotognata".

La mela cotogna ha dalla sua la versatilità, grazie al suo gusto non spiccatamente dolce con una buona componente acida e note astringenti, riesce a trovare posto in pasticceria quanto nella cucina salata. "Buonissima se sciroppata, anche aggiungendo rum o alchermes - suggerisce Assenza - Sta bene con le note di fumo dei mezcal, fino alla torba dei grandi whisky". Oggi nella pasticceria di Assenza la cotognata non viene più preparata, "facevamo anche una confettura in vaso, ma abbiamo smesso perché nessuno la cercava. Continuiamo con una piccola produzione di cotogne sciroppate che usiamo nei panettoni, a mo' di canditi".

Genovese nella storia dei suoi piatti ne ha fatto un ponte tra Francia, Italia e Asia, utilizzando la cotogna fermentata a piccoli cubetti come ripieno di un tortello insieme al foie gras, servito con consommé di cacciagione profumato di spezie dure. "Penso che quest'anno la userò ne 'il Viaggio' (piatto signature della sua cucina, *ndr*) - Ho in mente una preparazione con fettine sottilissime di mela cotogna, ricciola morbida e foie gras marinato con le alghe per portare la componente salina. Ma è un'idea, vedremo!".

> **Sfida in cucina per gli chef Anthony Genovese: "La immagino con ricciola e foie gras"**

Anche Ambrosino sottolinea la versatilità di questo frutto: "Nel passato abbiamo fatto anche una sorta di "vino", un sidro di mela cotogna, con tannini importanti, che usavamo in cucina per condire. Nell'occasione abbiamo lasciato una parte di polpa in macerazione per far partire la fermentazione, tenendola poi sotto controllo. Questo anno proveremo a usare le cotogne scavate come involucro di cottura per l'agnello, ma senza raggiungere temperature a cui predominerebbe la parte zuccherina".

Un frutto che non deve e non può cadere nell'oblio per quanto ha segnato la storia della pasticceria e della cucina italiana, e non solo. E che merita una riscoperta, colturale e culturale prima ancora che commerciale. Basti pensare a quante applicazioni ha trovato nel tempo, anche presente, nel nostro Paese. Dalla mostarda senapata di cotogne per accompagnare arrosti e bolliti, alla cotognata capace di concentrare e conservare il sapore in cubetti zuccherati; frutto ottimo per la preparazione di arrosti di maiale e stufati di agnello, perfetto in conserve e composte dolci, per torte casalinghe in cui usare la polpa a cubetti preventivamente cotta, ma anche adatto a diventare frittelle usando le cotogne al posto delle mele.

Per i più appassionati, in commercio si trovano aceti ottenuti dalla lenta acetificazione delle mele cotogne: un esempio è quello di Göelles, da fermentazione di cotogne appena pressate, mentre Pojer e Sandri le usano anche in distilleria per l'acquavite. Appartiene alla tradizione delle colline piacentine lo 'Sburlon', liquore prodotto da macerazione e infusione alcolica della polpa di cotogne grattugiate.

FOOD COLLECTION / AGF

2 Stagionalità
La mela cotogna sul mercato si trova solo nel periodo dell'anno del suo naturale raccolto

FOOD COLLECTION / AGF

3 Versatilità
Dagli arrosti ai dolci fino ai distillati: mille impieghi per questo frutto sfidante per gli chef

THE CHEESE STORYTELLER

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI

Vino o birra? Con i formaggi vince la frutta

di MARIA CRISTINA CRUCITTI

MARIA CRISTINA CRUCITTI
Cantastorie di formaggi. Divulga cultura casearia creando attività esperienziali, tour e masterclass. Insegna ed è maestra assaggiatrice, scrive sul blog *thecheese storyteller.it*

Quando assaggiamo un alimento o una bevanda tendiamo a soffermarci principalmente sugli aspetti visivi, come colori e forme, gustativi, cioè i sapori che percepiamo sulla lingua, e sugli aspetti olfattivi e aromatici, vale a dire quanto sentiamo attraverso il naso e la cavità retronasale.

Ma se davvero ci limitassimo a prendere in considerazione questi soli elementi, la nostra esperienza di assaggio sarebbe mutilata. Un assaggio è quanto più completo tanto più sensi impieghiamo per compierlo. In particolare, assaggiando i formaggi sono di massima rilevanza anche le sensazioni tattili che percepiamo nella cavità orale, e che ci rivelano strutture, temperature e consistenze. I livelli di umidità, durezza o morbidezza, elasticità e solubilità di un formaggio interferiscono con le aree del gusto e disgusto del nostro cervello determinandone le preferenze. Tale consapevolezza si rivela preziosa nel momento in cui desideriamo creare un abbinamento per il nostro formaggio che vada oltre ai classici come vino e birra, e che ci permetta di arricchire il gioco delle combinazioni coinvolgendo anche le consistenze.

In questo senso, secondo la mia esperienza, la frutta è un alleato formidabile sotto ogni profilo. In generale, a livello gustativo l'acidità e la dolcezza della frutta bilanciano perfettamente grassezza e sapidità dei formaggi. In secondo luogo frutti freschi ed essiccati o disidratati offrono un notevole ventaglio di consistenze per tutte le esigenze, in grado di accompagnare per accordo o per contrasto ogni tipologia di struttura. Dal punto di vista nutrizionale la frutta, in quanto elemento vegetale, non appesantisce il carico di grassi e proteine già fornito dal cacio. Infine, a livello cromatico la varietà di colori dei diversi frutti può rendere accattivante la presentazione dei formaggi, le cui gradazioni oscillano per lo più tra il bianco avorio e il giallo paglierino più o meno carico, escludendo il mondo degli erborinati.

Per fare qualche esempio, la consistenza pastosa e l'acidità di una Roccaverano Dop assieme alla dolcezza e alla croccantezza di una mora fresca o essiccata si equilibrano perfettamente conferendo un divertente effetto "cheese cake". Oppure un formaggio da latte estivo d'alpeggio come il Bettelmatt o il Puzzone di Moena Dop dal colore dorato e dalle caratteristiche note vegetali tendenti all'amaro può essere piacevolmente bilanciato dalla dolcezza del mirtillo rosso essiccato, in armonia con la sua morbidezza e brillantezza cromatica.

L'alimentazione è un'attività complessa, che va oltre l'economia e la chimica. La terra non può essere considerata merce: le nostre scelte appartengono sempre a una cultura, a un territorio, a una comunità. La sfida sta nel far incontrare ricchezza materiale e spirituale, nel rispetto del benessere umano e del pianeta

BRIDGEMAN IMAGES

IL RACCONTO

Il miracolo delle nozze tra cibo e innovazione può salvare il mondo

di DORA IANNUZZI

Il mondo dell'arte, ancor prima del mondo scientifico, ha recepito il significato dell'importanza dello studio della Natura, oggetto di un interesse straordinario. Così durante il Rinascimento, che segna anche la prima, moderna "Rivoluzione scientifica", un ciclo di affreschi della Loggia di Villa Farnesina a Roma, dipinti nel 1518 dalla scuola di Raffaello su disegni del maestro, si arricchisce di una serie di festoni, a opera di Giovanni da Udine, che trasformano l'ambiente in una pergola delle meraviglie. Frutti, fiori, radici, bulbi, fusti, foglie, funghi, milleduecento elementi iconografici distinti, in una biodiversità senza uguali fra le rappresentazioni artistiche di tutti i tempi, sia in senso qualitativo che quantitativo, la rendono forse la camera botanica più ricca del mondo. Nell'esuberante offerta di fiori, frutti e ortaggi ritratti dal naturale (quasi certamente prendendo spunto dai vegetali che crescevano nei giardini che circondavano la villa), sono addirittura attestate alcune specie provenienti dal Nuovo Mondo, un fatto che suscita stupore, vista la prossimità cronologica della scoperta di Colombo. È anche probabile che questi frutti e questi ortaggi fossero imbanditi sulle tavole dei banchetti organizzati per gli illustri ospiti della villa, confermando un interesse già allora assai vivo per l'alimentazione vegetariana.

L'aspetto che queste immagini straordinarie suggeriscono è quello della biodiversità, che accomuna sia le risorse genetiche sia le pratiche colturali. Non a caso la Convenzione della Diversità Biologica di Rio, del 5 giugno 1992, ha ribadito che è necessario conservare le piante e i saperi, per attuare quello che viene indicato come "sviluppo sostenibile". Tuttavia, l'attenzione per l'ambiente non può sottrarsi a preoccupazioni del tutto umane che confliggono: da un lato l'accesso al cibo per tutti e il progresso tecnologico, dall'altro il diritto delle generazioni future di non vivere in un ambiente irrimediabilmente corrotto. Interessi apparentemente contrastanti che possono essere tutelati solo legando economia ed ecologia, tradizione e innovazione, ricchezza materiale e spirituale ma anche sogni e realtà.

> Gli alimenti provenienti dal Nuovo Mondo nel passato hanno rivoluzionato la sfera del cibo

Dunque da un lato c'è la ricerca che investe in "clean-food", che potrebbero cambiare profondamente l'alimentazione, almeno nei paesi ad alto reddito, attraverso due direttrici principali: la produzione di tessuti animali a partire da colture cellulari e le nuove tecnologie, in cui la diversa gestione delle risorse (suolo e acqua) è funzionale a un'agricoltura e allevamenti più efficienti. Dall'altro c'è la consapevolezza che l'alimentazione è attività umana complessa, che va oltre ogni economia, ogni fisiologia, ogni chimica, perché le nostre scelte appartengono sempre a una cultura, a una religione, a un territorio e a una comunità.

Villa Farnesina
Gli affreschi della Loggia di Villa Farnesina a Roma ritraggono frutti, fiori, radici tra cui alcune specie provenienti dal Nuovo Mondo

Se negli affreschi della Farnesina sono presenti i nuovi alimenti provenienti dal Nuovo Mondo, questi ebbero sulla popolazione un effetto paragonabile agli attuali organismi geneticamente modificati: ad esempio ci sono voluti tre secoli perché la patata diventasse un alimento accettato in Italia, poco meno per il pomodoro, circa un secolo per il mais. Oggi il discrimine importante è capire quanti dei nuovi clean-food possano avere un'impronta ecologica tutt'altro che positiva, in quanto ricercare nuovi cibi all'interno di un modello qualitativamente sbilanciato verso i prodotti di origine animale significa ribadire che, oltre il tentativo di rimediare a qualche comportamento alimentare della società attuale, intendiamo rimanere consumatori privilegiati quanto superficiali.

> E oggi la ricerca tecnologica nel "clean-food" può cambiare profondamente il nostro modo di mangiare

L'unica strada percorribile riguardo la gestione sostenibile della biosfera è quella di perseverare nella sua conservazione, nella consapevolezza che la tutela biologica non riguarda solo la protezione di "oggetti" (geni, specie, ecosistemi), ma concerne la protezione del processo della vita, abbandonando una visione prevalentemente antropocentrica in cui la Natura è uno strumento al nostro servizio.

Lavorare in questa direzione significa aprirsi ad una visione sistemica, che non si può ridurre a una serie di risposte d'emergenza e parziali ai problemi come singolarmente si presentano ma che preveda un modello di sviluppo globale che ridefinisca il progresso su nuovi paradigmi. La terra resta il fondamento dei nostri sistemi alimentari ma non può essere considerata semplice merce: essa sostiene sia i mezzi di sussistenza sia le tradizioni di intere popolazioni, oltre ad ospitare la biodiversità. Su quest'ultimo aspetto si concentrano purtroppo le maggiori criticità, perché ogni specie che scompare semplifica la rete della biodiversità, sciogliendo un nodo che rende più fragile il sistema, sino al collasso.

Per l'agrobiodiversità tutte le specie cosiddette sottosviluppate o neglette possono rappresentare una grande risorsa in termini di sicurezza alimentare, anche perché spesso sono più resistenti agli stress ambientali. Lo stesso vale per le specie definite "landrace", cioè le antiche varietà locali, che si sono adattate al clima del territorio di appartenenza, venendo coltivate da centinaia di anni. Tuttavia restano esclusivamente legate alle tradizioni, agli usi, alle vicende delle popolazioni umane e sono dunque fortemente a rischio. Negli Usa, dove l'agricoltura è "più avanzata", questa perdita arriva anche al 90%. Promuovere iniziative che recuperino queste varietà non solo migliora l'adattabilità degli agroecosistemi, ma implica produrre cibo di migliore qualità. Se si parla del cavolfiore violetto di Sicilia o del cavolfiore gigante di Napoli, della carota di Polignano o della "bastinaca" di San Vito , tanto per fare alcuni esempi, è perché in qualche modo i saperi locali sono riusciti a conservare e proteggere queste produzioni. Ora è necessario un intervento che possa rilanciarli, che coinvolga più soggetti ed elimini la frammentarietà delle risorse, restituendoci un cibo non solo migliore, ma straordinario nella varietà e nel gusto.

Un primo passo è diventare consumatori responsabili e imparare a "leggere" il nostro piatto prima di mangiarlo. Da dove viene quel cibo? È in sintonia con la nostra coscienza e con ciò che crediamo sia un buon cibo, oltre a soddisfare il nostro appetito? Curare un orto se si ha la possibilità, fare la spesa presso produttori che promuovono la sostenibilità, sono pratiche che contribuiscono a stabilire una connessione più profonda con il cibo, perché rispondono al desiderio di conoscere l'intera storia e non solo ciò che dice l'etichetta. Rispondono anche a un desiderio di semplicità e di onestà, che introduce un nuovo modo di nutrirsi, attento non solo al nostro benessere, ma anche a quello del pianeta.

IL RACCONTO

L'uomo e l'animale questione di feeling

di AUGUSTO E. SEMPRINI

Su dieci milioni di specie animali, soltanto nove hanno sviluppato un rapporto simbiotico l'uomo: pro e contro, tra domesticazione e cattività

1 L'armonia Uomo e animali non condividono solo il pianeta, ma anche abitudini alimentari e stili di vita

Ci sono almeno dieci milioni di specie animali, ma solo nove, una per milione, hanno sviluppato un rapporto simbiotico con l'uomo. Uomo e animali coabitano la superficie terrestre e spesso condividono abitudini alimentari e stili di vita.

Si ritiene che capre e pecore siano state la prima compagnia animale del mondo perché come i cacciatori-raccoglitori nostri antenati, vivevano di un nomadismo richiesto dalle loro esigenze alimentari. Ci vuole più tecnica per cacciare che quella necessaria per estrarre una radice commestibile dal terreno e quindi, non si sa perché i cacciatori vengano prima dei raccoglitori. Gli animali che seguivano l'uomo ricevevano in cambio protezione, ad esempio i cani da pastore, il nutrimento per i periodi di carestia, la possibilità di dissetarsi (anche senza facili accessi) per capacità dell'uomo di raccogliere l'acqua anche da un anfratto, per non parlare della tonsura del vello, che la natura non aveva previsto.

Tutto questo permetteva agli animali una vita più sana e duratura. Gli animali domesticati o in cattività vivono molto più a lungo di quelli allo stato brado e, prima di ricevere un coro di critiche per non aver considerato il loro equilibrio psicoaffettivo, vorrei raccontare un episodio della mia infanzia. Al centro di Milano vi era uno zoo di stile ottocentesco. I grandi felini erano in gabbie la metà di un monolocale attuale e il venerdì ricevevano una grande ciotola di latte perché, imprigionati in un paese cattolico, dovevano rispettare le norme dietetiche del venerdì, che ricorda quello della Passione. La lingua di un leone è circa 25 centimetri quadrati e quando si affonda nella ciotola del latte, le sue vibrisse si riempiono di gocce che schizza da tutte le parti e questa conversione religiosa del re della savana mi affascinava e lo confesso, mi divertiva anche molto. Quanto il leone si divertisse in 24 metri quadrati non ho avuto il coraggio di chiederlo, ma credo poco. In compenso da vecchio sarebbe stato curato e non eliminato dai leoni più giovani del suo branco, i serpenti velenosi erano ben rinchiusi nel rettilario, e gli unici fucili permessi allo zoo erano quelli col tappo. Diciamo reclusi, ma in un pensionato per felini facoltosi.

Il leone non fa certo parte degli animali che abbiamo domesticato per il suo carattere piuttosto irruente, la sua dieta carnivora che, oltre a costituire un pericolo nell'averlo come compagno di giochi, comporta un enorme dispendio di energie per procurargli dieci chili di carne per ogni chilo del suo accrescimento corporeo. Possiamo dire che, a pari potenza, costa meno fare un pieno alla Lamborghini che riempire la pancia di un leone. Ma dal rapporto simbiotico con questi animali come quelli ovocaprini l'uomo ha derivato non solo nutrimento, ma anche conoscenza e cultura. Che cosa ci hanno insegnato questi animali? Intanto possiamo dire che il povero agnello, sacrificato come scarto riproduttivo perché sarebbe diventato un caprone improduttivo e, come si sa, due caproni in un gregge si sfondano a cornate, è stato nobilitato ad animale sacro e salvifico (promoveatur ut amoveatur). Anche le capre hanno avuto la loro parte perché, a fronte di gravi delitti, nel timore di accusare e forse eliminare un uomo innocente, si sceglieva un caprone espiatorio che portasse con sé, con il suo allontanamento, anche le colpe di cui certo non era responsabile. Anche da un punto di vista alimentare questi animali ci hanno insegnato tanto. Spesso lo stomaco di agnello o capretto diventava un contenitore per bevande, di cui una delle più diffuse era il latte, perché dolciastro, nutriente e facilmente disponibile. Si pensa, ma non si può affermare con certezza, che il riscontro di latte cagliato dell'ultima poppata del povero agnello o il trasporto di latte all'interno di uno stomaco di capretto o agnello portò a osservare la presenza di una massa caseosa dovuta alla precipitazione delle molecole del latte, per opera degli enzimi gastrici molto abbondanti durante le prime fasi di vita quando la nutrizione è esclusivamente lattea. Il latte, meraviglioso liquido che la maggior parte delle persone non ricorda o non sa che deriva dalla spremitura e suzione delle mammelle degli animali, è nutriente e goloso non solo per noi ma anche per i batteri. Per questo motivo pochi minuti dopo aver lasciato la mammella, i suoi zuccheri vengono attaccati da batteri, questo produce acido lattico che inacidisce il liquido, fa cadere il punto isoelettrico e le quattro molecole di caseina precipitano in piccoli aggregati.

> **Le persone dalle bestie non hanno avuto solo nutrimento, ma anche aiuto, conoscenza e cultura**

Se qualcuno ha dimenticato il latte in cucina nella stagione calda la mattina dopo osserva lo stesso fenomeno e questa stessa osservazione fu fatta da Il'ič Mecnikov grandissimo immunologo Premio Nobel e pertanto a me, minuscolo immunologo, carissimo. Osservò questo fenomeno nelle regioni del Caucaso e attribuì a questo latticello acido (Kefir), consumato come alimento abituale dai locali, la capacità di regalare vite centenarie. Forse a quel tempo questi individui sembravano tutti centenari per la dura rugosità del loro aspetto rustico anche se forse al tempo avevano l'età in cui oggi le persone vanno ancora in discoteca. Nonostante Mecnikov fosse un accanito consumatore di Kefir morì molto prima di raggiungere l'età delle popolazioni che aveva osservato. Nonostante questo, la fama dello yoghurt come alimento salutare è arrivata fino a noi. A fronte di questi fenomeni naturali spontanei osservati con curiosità primitiva o scientifica, perché latte e sangue coagulano allo stesso modo, tanto che caglio deriva da coagulo, intervenne poi l'evoluto cervello dell'uomo e non si sa quale genio abbia capito che riscaldando la cagliata si abbassava il contenuto microbico e si garantivano formaggi più salubri e duraturi. Parliamo di circa diecimila anni fa e dobbiamo arrivare al 1856 perché Pasteur dimostrasse, in modo inequivocabile, che il calore riduce la contaminazione batterica e garantisce una vita più lunga agli alimenti. Le persone pensano che questo metodo fosse stato studiato per il latte, che al tempo veniva consumato in loco e non aveva bisogno di trattamenti conservanti, mentre fu studiato per il vino tanto che, su incarico di Napoleone III alcuni barili di vino "pasteurizzato" furono imbarcati sulla fregata Sybille per un lungo viaggio e, al ritorno, il vino non si era inacidito o ammalorato. Ma torniamo al rapporto simbiotico fra l'uomo e gli animali. La capacità di scasso dell'aratro, per forza vettoriale, è radicalmente differente quando il traino è equino o bovino. la messa a punto del basto per ancorare l'aratro cambiò radicalmente l'agricoltura quando al maestoso e pesante incedere bovino venne sostituita l'elegante e possente falcata del cavallo. Il cavallo per la sua velocità, per la sua altezza divenne anche uno strumento di guerra e, ad esempio, la conquista del Sud America senza i cavalli di Cortés avrebbe forse avuto un esito differente. I bovini non ci danno solo carne, ma anche cuoio. E il cuoio, scarto della macellazione, ha accompagnato le legioni romane, fornito i finimenti per animali da lavoro e da compagnia, prodotto borse capienti per la consegna delle poste, o eleganti sacchetti per raccogliere il tabacco da fumo. Gli animali, per andare d'accordo con l'uomo ed essere domesticati, devono anche essere docili e ad esempio la zebra, che sembra un animale disegnato da Magritte o Courrèges, presente come pregio, eleganza, velocità e taglia, ma ha purtroppo una innata predisposizione a mordere tutto quello che la infastidisce o le viene a tiro. Non sono morsi amichevoli o di conoscenza, e possono amputare parti corporee o ferire altri animali e, pertanto anche se Lord Byron la usava per le sue cavalcate a Regent's Park, la zebra non si è mai stata domesticata. Se pensiamo all'elefante, accanto all'utile e prodigioso elefante indiano abbiamo il temibile, imprevedibile e violento elefante africano. Minuscole differenze genetiche ed etniche ci portano a due pachidermi, uno che ci aiuterà a costruire la nostra capanna, l'altro che può distruggerla in pochi furiosi minuti. L'umile gallina, molto più intelligente di quanto si pensi, ci ha regalato con le sue uova molta della grande cucina francese. Il maiale (epico l'incontro tra la cultura del maiale quella del frumento), ci ha regalato il culatello, il prosciutto, la mortadella, in cui gli italiani primeggiano per maestria produttiva. Cani e gatti non richiedono commenti perché tutti sanno quanto siano utili per crescere un bambino responsabile, per un anziano che vive in solitudine, per un paziente che vuole un poco di conforto, per guidare un cieco, per trovare un disperso e scovare un malvivente. Espongo queste mie riflessioni, perché le opinioni ormai le ho abbandonate in quanto inevitabile fonte di polemiche, per dire che a fronte di questa meravigliosa storia tra l'uomo e l'animale nasce un grande rispetto verso queste forme di vita con cui abbiamo stretto un rapporto di utile convivenza conviviale. Capisco che, per alcuni, l'idea che questi animai non godano vita eterna sia fonte di struggimento. Vorrei però che queste persone, congrue col loro modo di vedere, rinunciassero a tutto quello che gli animali ci hanno regalato, non solo da un punto di vista alimentare, ma anche sì, è il caso di dirlo, scientifico e umano.

GETTY IMAGES

DIARIO DI CUCINA

Focacce e sandwich la meglio gioventù

di BENEDETTA PARODI

BENEDETTA PARODI
Gionalista originaria di Alessandria, è autrice di libri di cucina che sono autentici bestseller e trasmissioni televisive

A settembre vorremmo recuperare dagli eccessi estivi
Ma con i figli come si fa? Allora ecco vizi e ricordi di casa

Avanti con le verdure, le polpette di lenticchie, i biscotti fatti in casa. Settembre è il mese dei buoni propositi. Dopo gli eccessi dell'estate, c'è desiderio di ordine, di routine, di cibi salutari, soprattutto per i ragazzi che devono tornare a scuola e ricominciare le attività sportive.

A cena cucino gran minestroni che fanno bene e piacciono a tutti, carni bianche, tanti contorni e qualche dolcetto light per addolcire la fine del pasto.

A pranzo invece ognuno pensa per sé. Le mie figlie grandi, che fanno l'università, spesso mangiano in facoltà, tra una lezione e l'altra e si portano qualcosa da casa per risparmiare e mangiare più leggero. Per questo io cucino sempre cene abbondantissime. Gli avanzi sono perfetti per prepararsi un'ottima *schiscetta* come si dice qui a Milano. Diverso è il discorso per Diego, 15 anni, 2a liceo. Quando arriva a casa da scuola alle 14,30, si mangerebbe anche le gambe del tavolo! Per lui gli avanzi non sono assolutamente sufficienti. Ci vuole una "cofana di pasta"!
Di solito alle 14, appena esce da scuola, mi chiama.
- Mamma, cosa c'è per pranzo?
- Cosa vorresti? - rispondo io
- Vorrei ordinare qualcosa con il delivery, posso? - prova lui

No è la risposta categorica che riceve puntualmente. Allora incominciano le richieste... Quando sono di corsa si deve accontentare di un sugo al pomodoro o un pesto veloce, ma quando ho 10 minuti in più mi sbizzarrisco. La sua pasta preferita sono i paccheri alla gricia con cipolle caramellate, o le penne alle zucchine, con un sughetto che diventa cremoso grazie a una cottura lenta e accurata. Quando voglio proprio viziarlo, allora gli preparo il mio club sandwich, il suo piatto preferito: e come dargli torto?

Tre fette di pane tostato in padella, una farcia di tacchino alla piastra, bacon croccante, frittatina, insalata, pomodoro e maionese. Magari avessi avuto io dei pranzetti così, quando uscivo da scuola! I menu della nostra generazione erano molto più scontati, ma se parliamo degli intervalli scolastici, allora mi viene ancora l'acquolina in bocca.

Alle medie frequentavo la stessa scuola in cui insegnava mia mamma. Una vera scocciatura, perché lei era famosa, anzi famigerata per la sua severità. Essere conosciuta come "la figlia della Parodi" non era il massimo, ma aveva un unico grande vantaggio: la merenda espressa! Alle 10 in punto sgattaiolavo fuori dalla classe, la raggiungevo nella sua aula e mi facevo consegnare la focaccina più buona del mondo, che lei aveva appena comprato fuori dalla scuola, dove noi non potevamo sconfinare. La focaccia era ancora calda, unta al punto giusto, croccante fuori e morbida dentro, all'interno una bella farcitura di prosciutto cotto rosa e profumato... ora che ci penso devo ammettere che anche mia mamma mi viziava moltissimo: quella focaccina non aveva niente da invidiare al club sandwich di Diego!

GETTY IMAGES

BENESSERE A TAVOLA

Rimettersi in forma frazionando i pasti

di GIORGIO *e* CATERINA CALABRESE

GIORGIO E CATERINA CALABRESE
Rispettivamente professore di dietetica e nutrizione umana; giornalista e scrittrice, esperta di nutrizione e alimentazione

Frutta e verdura per smaltire cene e aperitivi estivi
e cotture leggere, ma senza rinunciare ai carboidrati

I bei ricordi delle vacanze? Quasi tutti riguardano il cibo: aperitivi, pranzi, grigliate, spaghettate di mezzanotte, cene al ristorante o in riva al mare con gli amici. Ma la sommatoria di "bei ricordi" più spesso ne costituisce uno meno piacevole: ritrovarsi con dei chili in più e con la necessità di disintossicare il fegato dagli eccessi. Pure l'intestino può essere diventato irregolare anche per l'alterazione del ritmo circadiano, ovvero del periodo sonno-veglia. Il disordine residuato dalle vacanze va riportato all'ordine. Il nuovo obiettivo è tornare in forma al più presto. Gli alimenti salutari possono rappresentare un valido aiuto. La frutta ricca di vitamine e antiossidanti, capaci di dare energia senza appesantire e le verdure cotte o crude che forniscono le quantità necessaria di fibre, capaci di ripristinare e nutrire correttamente il microbiota, ottimi anche centrifugati, frullati e spremute; già di per sé questi cibi sono capaci di creare uno stato di detossicazione. Adiuvanti i cibi amari, per antonomasia detossicanti, come la famiglia delle cicorie. Ottime le tisane a base di tarassaco, rosa canina, ortica, betulla, cardo mariano, bardana.

Non bisogna cadere nella tentazione di eliminare i carboidrati tuttalpiù bisogna preferire quelli integrali e i legumi, anche sotto forma di pasta, questi hanno il pregio di avere un basso indice glicemico ed anche gli acidi grassi Omega6. In questo modo si può rientrare con la giusta gradualità, nei giusti ritmi e nelle correte consuetudini, evitando sbalzi glicemici. Da non dimenticare il pesce ricco di Omega3 ed anche Omega6 specialmente i pesci grassi come il salmone, ottimo il pesce azzurro ma, attenzione, non fritto, un fegato già stressato dagli eccessi e dalle sregolatezze non gradisce. Le tecniche di cottura troppo impattanti per gli alimenti sono da evitare, specie se si vuole riequilibrare il microbiota con la flora batterica. Per quest'ultimo sono molto giovevoli i cibi probiotici e prebiotici come yogurt, kefir, anche una piccola introduzione di frutta secca, contribuisce alla varietà di nutrienti.

Frazionare i pasti in almeno 5 ma anche 6 porzioni, bere un po' più di acqua partendo dal mattino appena svegli per aiutare a drenare le tossine e per favorire l'azione di wash-out tanto salutare anche per l'intestino. Per chi ritenesse di aver sforato eccessivamente dal peso forma e magari il controllo ematico ha rivelato parametri alterati meglio rivolgersi al medico nutrizionista clinico per un regime personalizzato in grado di ripristinare bene e più rapidamente lo stato di salute e di forma, piuttosto che le sole limitazioni self, specialmente se drastiche. I migliori risultati si ottengono affiancando agli alimenti il movimento, per chi avesse poco tempo anche le semplici camminate, cercando di arrivare ai 10.000 passi consigliati. Queste linee guida costituiscono il primo step per affrontare l'autunno. Se non si reiterano gli eccessi alimentari si può arrivare alle festività di fine anno in piena forma.

1 La parabola del panificio indipendente

AUTORE
Neil Packer

EDITORE
Camelozampa

PREZZO
18 €

PAGINE
48 illustrate

Una storia da guardare e da leggere, per riflettere. L'illustratore e autore Neil Packer (traduzione di Sara Saorin) non poteva che iniziare con "C'era una volta"... e dona un tributo agli artigiani e alle loro battaglie per resistere all'arrivo dei colossi che hanno rilevato – come nel libro – panetterie indipendenti per trasformarle in negozi monomarca.

2 La bottega del pesce

AUTORE
Josh Niland

EDITORE
Giunti

PREZZO
39 €

PAGINE
272

Lo chef del Saint Peter di Sidney arriva alla sua terza opera da scrittore: forte del suo approccio pionieristico per utilizzare ogni parte del pesce e arrivare allo spreco zero, ecco un libro (belle anche le illustrazioni), in cui svela i segreti della sua bottega del pesce. In tre sezioni – Pesca, Taglio, Creazioni – illustra tutto il percorso del pesce, dal mare al piatto.

3 Strafood Non solo cibo

AUTORE
Buzzini-Manfrini

EDITORE
Airone

PREZZO
19,90 €

PAGINE
190

Dal carrello della spesa alla dispensa, un volume per conoscere dieci alimenti vegetali. Le due autrici, esperte in cibo e comunicazione, Paola Buzzini e Luisa Manfrini, in questo volume divulgativo puntano all'eco-sostenibilità rendendo protagonisti cocco, riso, caffè, canapa, uva, frutta secca, tè, oliva, legumi e cacao, tutti ingredienti sfruttabili al 100%.

4 Comfort

AUTORE
Y. Ottolenghi

EDITORE
Giunti

PREZZO
39 €

PAGINE
320

I libri del ristoratore e chef-patron di sette gastronomie Ottolenghi oltre che dei ristoranti Nopi e Rovi sono sempre molto attesi: dopo dieci bestseller di cucina, il curatore di rubriche su Guardian e New York Times torna con più di cento ricette classiche rivisitate: pasta, patate, zuppe. Perché il Comfort inizia dalla condivisione della cucina, a casa.

5 Provalo perché è buonissimo

AUTORE
Monica Pannacci

EDITORE
Rizzoli

PREZZO
19,90 €

PAGINE
352

L'autrice è nota sul web grazie al blog ricettedelcuore e nel 2024 ha raggiunto 1 milione di follower su Instagram. In questo libro Monica Pannacci ha scelto 130 ricette per ogni ora della giornata, dalla colazione in famiglia alla schiscetta da portare in ufficio. Ma anche per pranzi speciali e dolci golosi. E un ingrediente che non può mancare: il cuore.

IL TEMA DEL MESE

La dispensa della nonna è uno scrigno di tesori

Conservare i cibi o saperli riporre nella credenza senza alterarne i sapori
In libreria tanti consigli pratici per non sprecare il valore degli ingredienti

di LORENZO CRESCI

GETTY IMAGES

C'è una sensibilità crescente verso quella che definiamo "cultura contadina". Un ritorno al passato, tra volontà e necessità, in un mondo che ha eccessivamente accelerato verso il consumo di prodotti pronti: sughi (perfino la carbonara), pesce surgelato, buste di insalata già pronte, frutta e verdura disponibile tutto l'anno alla faccia dei tempi della natura. Una tendenza che piano piano sta cambiando, una presa di coscienza da parte del consumatore, il progressivo allontanamento di persone che dalla città tornano alle campagne o addirittura alle montagne. Intercettando questa tendenza, sempre più autori (che siano chef o addetti ai lavori nel settore del cibo) stanno iniziando ad affollare gli scaffali delle librerie con l'idea delle conserve: in fondo, una preparazione che affonda le radici in quella "tradizione contadina", quella dei nonni, che nasceva da una necessità: prolungare il tempo di vita del raccolto e non sprecare nulla delle eccedenze di stagioni molto generose. Cibi sani e genuini che tornano oggi ad arricchire la dispensa anche grazie ai consigli utili di chi è un professionista e mette a disposizione il proprio sapere. In fondo non c'è nulla di difficile, non serve essere pozzi di scienza culinaria: bastano accortezza e volontà. E le delizie sono servite.

Il grande libro delle conserve

AUTORE
Autori vari

PREZZO
17,90 €

EDITORE
Slow Food

PAGINE
256

Si può ripercorrere il passato e proiettarlo al presente (e al futuro) con questo volume di Slow Food che segue altri libri di successo per scoprire il mondo delle conserve. È una questione di approccio, per accrescere la manualità in una pratica semplice che può dare grandi soddisfazioni. Non servono particolari doti culinarie o strumenti costosi, infatti, ma è sufficiente saper scegliere e trattare le materie prime e seguire gli accorgimenti utili per ottenere buoni risultati. Ecco allora la possibilità di cimentarsi, tra confetture (deliziosa quella di fichi), composte, sottoli (zucchine, per esempio), succhi di frutta e sciroppi.

Leftovers

AUTORE
Eleanor Barnett

PREZZO
34 €

EDITORE
Apollo

PAGINE
384

Un testo in inglese ma imperdibile per gli appassionati della conservazione dei cibi e per chi è sensibile agli sprechi. L'autrice affronta quella quotidianità che porta sempre più persone a consumare cibi pronti, affidandosi agli scaffali dei supermercati. Basterebbe invece guardarsi alle spalle, ripartendo dagli antenati che prolungavano la vita del cibo con la conservazione, o riutilizzando in cucina gli avanzi. C'è tanta storia in queste pagine, che appartengono alla cultura anglosassone ma possono trovare punti d'incontro con la nostra. Partendo dai Tudor e dalle loro rivoluzionarie invenzioni per la conservazione: dal barattolo di latta alla refrigerazione.

Veg a casa tua

AUTORE
Ilaria Busato

PREZZO
22,90 €

EDITORE
Mondadori Electa

PAGINE
216

Laureata in economia, mamma e blogger: *La Dispensa Vegana* – al secolo Ilaria Busato – ha fatto della cucina vegetale uno stile di vita e ora mette a disposizione dei suoi affezionati follower la propria dispensa vegana. Allora, spazio a 90 ricette semplici e alla portata di tutti – tante sono senza glutine - e approfondimenti su materie prime, e conservazione. L'autrice, dopo il successo di *Veg no stress*, nel suo secondo libro analizza gli ingredienti principali (cereali e farine; frutta e verdura, frutta secca; bevande vegetali), per sapere cosa preparare con quello che abbiamo a disposizione in cucina, rinunciando a carne, pesce e latticini.